

ADVENTS MENÜ

KNOLLEN SELLERIE CREME SUPPE AROMATISIERT MIT SPECK

XXX

GESCHMORTE KALBSBACKE AUF KARTOFFEL WASABI PÜREE
AN EINER GARTEN-ERBSEN SAUCE

XXX

RINDS ENTRECÔTE AN EINER MORCHEL RAHM SAUCE
DAZU KARTOFFEL KROKETTEN UND UNSER HAUSGEMÜSE

ODER

DORADEN FILET GEBRATEN AN ZERLASSENER KRÄUTER BUTTER
DAZU PILAW REIS UND UNSER HAUSGEMÜSE

XXX

MASCARPONE CREME DAZU SAUERKIRSCHEN UND
KARAMELLISIERTEM PUFFREIS MIT SCHOKOLADE ÜBERZOGEN

MIT FLEISCH 75.00 CHF

MIT FISCH 68.00 CHF

Salate

CHF

Blattsalat

8.50

Haussalat mit Feigensenf Dressing

*Blattsalate mit Tomaten, Salatgurken, Trauben, Peperoni,
Karotten, Cashewnüsse, Sonnenblumenkerne*

10.50

Nüssli Salat mit Ei

11.50

Nüssli Salat mit Speck

11.50

Nüssli Salat mit Ei und Speck

12.50

Vorspeisen

Rindstatar mit Cognac

Toast und Butter

16.50

Pulpo Salat (Tintenfisch Salat)

Fenchel Salat, Orangenfilets, Minze, Chili, Italienisches Rotweindressing

14.50

Kalbs Backe geschmort auf Wasabi Kartoffel Püree

an einer Garten-Erbсен Sauce

16.50

als HG 28.50

Suppen

Knollen Sellerie Creme Suppe

mit Speck aromatisiert

8.50

Karotten Creme Ingwer Suppe

8.50

Tages Suppe

7.50

Klassiker

CHF

Klein

Schwein:

Cordon Bleu mit Greyerzer und Gewürzschinken 29.50

Panierte Schnitzel 24.50 20.50

Rahmschnitzel 26.50 22.50

Kalb:

Geschnetzelte Leber in Butter 32.50 28.50
mit Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch

Lamm:

Ganze Haxe geschmort ca. 250 -300g 34.00

Fisch:

Riesen Crevetten Provenzale 29.50 25.50
mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräutern

Goldbrassen Filet gebraten mit Kräuter Butter 32.50 28.50

Zander Knusperli mit Tartar Sauce 25.50 21.50

Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wunsch.

Pommes Frites / Rösti / Nudeln / Salz Kartoffeln / Reis / Kartoffel Stock

Fleisch

	<i>Gramm</i>	150	250	350	450
Schwein:					
Nierstück Steak		26.-	30.-	34.-	38.-
Kalb:					
Steak		38.-	44.-	50.-	56.-
Rind:					
Entrecôte		32.-	38.-	44.-	50.-
Filet		38.-	46.-	54.-	62.-
Lamm:					
Nierstück		28.-	33.-	38.-	43.-
Poulet:					
Brust		24.-	28.-	32.-	36.-

zu unserem Fleisch servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wunsch

Pommes Frites	Rösti	Nudeln
Kartoffel Püree	Salzkartoffeln	Reis

oder Sie können sich einen Salat als Beilage auswählen

Haus Salat	Gemüse Kartoffel Salat	Blatt Salat
------------	------------------------	-------------

dazu servieren wir noch eine für Sie passende Sauce

Rahm Sauce	Portwein Sauce	Morchel Rahm Sauce
Kräuterbutter	Café de Paris	Pommery Senf Rahm Sauce

Alle Preise inkl. MwSt.

Spezial

CHF

klein

Rotes Thai Curry mit Basmatireis

22.50

18.50

Mit

- Poulet

27.50

24.50

- Riesengrillen

29.50

26.50

-Tofu

25.50

21.50

Haussalat mit Feigensenf Dressing

18.50

15.50

Mit

- Poulet

24.50

20.50

- Riesengrillen

25.50

21.50

Swiss Prim Burger mit dunklem Brot

24.50

Haussauce, Speck, Schalotte, Salat, Tomate

Bio Gemüse Burger mit Spezialhamburgerbrot

22.50

ovo-lacto vegetarisches Gericht mit Haussauce, Schalotte, Salat, Tomate

Rindstatar mit Cognac als Hauptgang

28.50

16.50

Toast und Butter

Bündner Capuns vegetarisch

24.50

20.50

Kutteln an Tomaten Sauce mit Salzkartoffeln

25.50

21.50

Dessert

CHF

<i>Coupe Dänemark</i>	<i>Vanille Glace, Schokoladen Sauce</i>	12.50
<i>Coupe Baileys</i>	<i>Vanille- Café Glace, Baileys</i>	12.50
<i>Coupe Hot Berry</i>	<i>Vanille Glace, heisse Waldbeeren</i>	12.50
<i>Bananen Split</i>	<i>Vanille-Schoko Glace, Banane, Schoko Sauce</i>	12.50
<i>Ice Café</i>	<i>Mit Kirsch Zuschlag 2.-</i>	12.50
<i>Frappé</i>	<i>Vanille, Erdbeere, Banane</i>	9.00
<i>Meringue Glace</i>	<i>Vanille- Erdbeere Glace mit Meringue</i>	12.50
<i>Meringue mit Rahm</i>		9.50
<i>Sorbet mit passender Alkohol</i>		12.00
<i>Limone mit Wodka</i>	<i>Mango mit Prosecco</i>	
<i>Zwetschgen mit Vieille Prune</i>		
<i>Heisse Zwetschgen mit Zimtglace</i>		9.50
<i>Karamell Köpfler mit Rahm</i>		8.50
<i>Mascarpone Creme mit Sauer Kirschen</i>		8.50
<i>und karamellisiertem Puffreis mit Schokolade überzogen</i>		
<i>Tagesdessert</i>		6.50
<i>Fragen Sie unseren Service</i>		

Alle Preise inkl. MwSt.

Giolito Glace

Giolito Glace wird nach traditioneller Art in Italien hergestellt

Die fertige Gelatomasse wird während dem Gefrierprozess bis zu 36 Stunden gerührt, dadurch erhält sie ihre cremige Konsistenz ohne Zusatzstoffe.

Aromen: *CHF pro Kugel*

<i>Vaniglia</i>	<i>mit Bourbon Vanille-Schoten</i>	<i>3.80</i>
<i>Caffé</i>	<i>mit kräftigem Kaffee</i>	<i>3.80</i>
<i>Fragola</i>	<i>Erdbeere mit Stücken</i>	<i>3.80</i>
<i>Cioccolato al latte</i>	<i>Schokoladen Glace</i>	<i>3.80</i>
<i>Cannella (Zimt)</i>	<i>mit der Aromatischen Haut der Zimtstange</i>	<i>3.80</i>
<i>Tages Aroma</i>	<i>unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</i>	<i>3.80</i>

Sorbets:

<i>Limone Sorbetto</i>	<i>Zitronen aus Sizilien</i>	<i>3.80</i>
<i>Prugna Sorbetto</i>	<i>Zwetschgen</i>	<i>3.80</i>
<i>Mango</i>	<i>mit 68% Alphonso Mango</i>	<i>3.80</i>
<i>Mit Rahm, Zuschlag</i>		<i>1.50</i>