

Vorspeisen

Starters

Bruschetta (Tomatenwürfel / Zwiebeln / Olivenöl / Apfelbalsamico / Baguette)	15
Bruschetta (diced tomatoes / onions / olive oil / apple-balsamico / baguette)	
Unsere Tatarvariation	
Tatar von Irischem Rauchlachs / Sushi Tuna / Wakame -Salat / Forellenkaviar	27
Tatar of Irish smoked salmon / Sushi tuna / Wakame salad / trout caviar	
Schwertfischcarpaccio / Limonendressing	
Kartoffelmousseline / Avruga-Kaviar	29
Swordfish carpaccio / lemon dressing / potatoe mousseline / Avruga Caviar	
Rindstatar / kleine Salatherzen / knuspriges Wachtelei	29 36
Beefsteak Tatar / lettuce hearts / crispy quail egg	

Salate

Salad

Bunter Blattsalat	9
Green salad	
Gemischter Salat	11
Mixed salad	
Rucolasalat / Parmesan / Apfelbalsamicodressing / Brotcroûtons	15
Rucola / parmesan / apple-balsamico / croûtons	
Tomatensalat / Büffel-Mozzarella	17
Tomatoes salad / buffalo-mozzarella	
Sommerlicher Salat / Riesencrevetten (Black-Tiger)	25
Summer salad / giant prawns	
Caesar Salad (gebratener Speck / gehobelter Parmesan / Brotcroutons / Ei)	15
Caesar Salade (bacon / parmesan / croutons / egg)	
mit Poulet(CH) with chicken	27

Suppen

Soups

Rindssuppe / Frittaten

Clear consommé / sliced pancakes

9

Weisse Tomatenschaumsuppe

White tomatoe soup

15

Teigwaren / Vegetarisch

Pasta / vegetarian food

kleine Portion

Ganze Portion

Hauchdünne Käseravioli / Salbeibutter oder Tomatensauce

Ravioli with cheese / sage butter or tomato sauce

25

29

Risotto mit Pilzen

Mushroom risotto

31

Glutenfrei/Laktosefrei/Vegan

without gluten / without lactose / vegan

Tofu-Gemüse-Curry / Basmatireis^(GLV)

Tofu-vegetables-curry / Basmati rice

29

Gemüseravioli im Dinkelteig / Pesto^(VL)

Ravioli with vegetables / dinkel wholeat paste / pesto

29

Hausspezialitäten

Main dishes

Schweinsschnitzel^(Swiss prim) paniert

Crumbed porc escalope

Klein

19

Mittel

25

Riesenschnitzel

31

Schweins-Cordon-Bleu ^(Swiss prim porc)

32

Porc «Cordon-Bleu»

Kalbs-Cordon-Bleu ^(Swiss Prim)

44

Veal «Cordon-Bleu»

Original Wienerschnitzel ^(Swiss Prim)

41

Original veal scalope «Vienna Style»

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Wahl

Side dishes of your choice

Preiselbeeren mountain cranberries

3

Gemüse, Pommes-Frites vegetables, French fries

Eiernockerl, Petersilienkartoffeln, Reis, Nudeln

5

dumplings, parsley potatoes, rice, pasta

Kartoffelgratin, Rösti, Kartoffelsalat

7

potatoe gratin, Roesti, potatoe salad

Geschnetzelte Kalbsleber ^(Swiss Prim) Tirolerart ^(Kräutern, Zwiebeln, Apfel)

Rösti

39

Thinley sliced veal liver / apple (Tyrolean style) / rösti

Original Wiener Tafelspitz^(Swiss Prim)

35

Rahmwirsing / Schnittlauchsauce / Röstkartoffeln / Apfelkren / Knödel

Original boiled beef «Vienna style» / creamy cabbage / chive sauce

roasted potatoes / apple horseradish / dumpling

Im Reinderl serviert!

Served in pan!

Kalbsrahmgulasch^(Swiss Prim) / Eiernockerl

39

Cream veal goulasch / dumplings

Vom Land

du pays

Maispoulet (CH/F) 39
Chicken

Im Berg-Heu gegartes Lammracks(IE/NZ) 49
In hay fermented lamb racks

Entrecôte (Swiss Prim/US) 49

Kalbskotelette (Swiss Prim) 49
Veal cutlet

Dazu servieren wir Ihnen Meersalz-Ofenkartoffeln
potatoes with sea salt

Wählen Sie eine der folgenden Gemüsebeilage:

Junger Spinat mit getrockneten Tomaten / spinach and dried tomatoes

Bohnen mit getrockneten Tomaten / beans and dried tomatoes

Mediterranes Gemüse / mediterranean vegetables

Wählen Sie eine der folgenden Saucen:

Sauce Foyot / Sauce Bearnaise / Rotweinsauce / red-wine sauce

Zitronenmelissen-Limonenbutter / Limon Balm-Lemon butter

Café de Paris / butter Café de Paris

Im Preis inbegriffen sind eine Gemüse-Beilage und eine Sauce.

Included in the price are a side dish and a sauce or a butter

Jede weitere Gemüse-Beilage CHF 5.00

Jede weitere Sauce CHF 3.00

frisch aus See und Meer!

fish

Zanderfilet in der Kürbiskruste / Kürbiskernhollandaise 45
Gemüse / Meersalzkartoffeln
Zander fillet in pumpkin crust / pumpkin hollandaise
vegetables / sea salt potatoes

Filet vom „Bio“ Lachs (IE) / Zitronenhollandaise 45
Gemüse / Petersilienkartoffeln
Roasted salmon fillet „Bio“ / lemon hollandaise / vegetables / parsley potatoes

Sommerlich leicht und bekömmlich!

Light / wholesome

Fitnesssteller serviert mit verschiedenen Salaten und Melonenschnitz

Mixed salad / melon

Paniertes Schweinsschnitzel (Swiss Prim) Crumbed porc escalope	31
---	----

Zanderknusperli Deep-fried pike-perch	33
--	----

„Bio“ Riesencrevetten „Bio“ giant prawns	35
---	----

Maispoulet (CH/F) chicken	36
------------------------------	----

Im Berg-Heu gegartes Lammrack(I/E/NZ) In hay fermented lamb racks	46
--	----

Entrecôte (Swiss Prim/US)	46
---------------------------	----

Hausgemachtes zur Auswahl

Homemade selection

Zitronenmelissen-Limonenbutter / Lemon Balm-Lemon butter	3
--	---

Café de Paris / butter Café de Paris	3
--------------------------------------	---

Tatarsauce / Tatarsauce	3
-------------------------	---

Knoblauchquark / Garlic curd	3
------------------------------	---

Meersalz-Ofenkartoffeln	5
-------------------------	---

Sea salt potatoes

Fleischherkunft:

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: Swiss Prim/US

Lammfleisch: Neuseeland/CH

Geflügel: Frankreich/Schweiz

Fisch und Krustentiere: Frankreich/Übersee

Fleischdeklaration:

Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein (Keine Produkte)

Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (USA, Frankreich)

Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein (Keine Produkte)

Alle Preise inkl. Mwst: 8%

1 Euro = Sfr. 1.00

Dessertspezialitäten

Dessert

Frischer Fruchtsalat 11
Fresh fruits salad

Espuma von der Katalanischen Creme 13
Aprikosenkompott / Tahiti-Vanilleeis
Espuma of cream Catalan / apricots compote / Tahiti vanilla ice-cream

Unsere Klassiker

Apfelstrudel / Vanillesauce 13
Apple strudel / vanilla sauce

Kaiserschmarren / Zwetschken-Holler-Kompott 15
Roasted pancake slices / plumb and elderberry compote

Das muss man probiert haben!

Topfenschmarren / marinierte Beeren 15
Curd pancake / marinated berries

Crème brûlée (mit Rohrzucker abgeflammt) 15
Früchtegarnitur / Heumilchsauerrahmeis
Crème brûlée / fruits / haymilk-sour cream ice-cream

Valrhona Edelbitterschokoladenmousse / Früchtegarnitur 15
Valrhona dark chocolate mousse / fruits

Wir führen ein grosses Angebot an erlesenen und reifen Käsesorten aus verschiedensten Regionen der Schweiz / Österreich und Frankreich. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.