


Suppen

Kraftbrühe Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli	8.50
Passion - Mangocremesuppe mit Kokosschaum	11.50
Bärlauchcremesuppe Sämige Bärlauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	12.50

Vorspeisen

Grüner Salat   Bunter Blattsalat der Saison mit hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl		8.50
Gemischter Salat vom Buffet Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl		11.50
Rinds-Carpaccio mit Parmesan  Salatbouquet an Balsamicodressing		16.50
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum	70 gr.	18.50
Toast, Butter und kleine Salatbouquet	100 gr.	21.50
Golfersalat  Bunter Blattsalat mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen und frischen Früchten garniert		22.50
	kleine Portion	19.50
Beefsteak Tatar		
serviert mit Toast und Butter	70 gr.	21.50
nach Ihrem Wunsch gewürzt: mild / mittel / scharf	130 gr.	29.50
	200 gr.	38.50



Teigwarengerichte

Spaghetti

“Bolognese” 			19.50
mit Rindshackfleisch und würzigen Tomaten	kleine Portion		16.00
“aglio, olio e peperoncini”  			19.00
himmlisch mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	kleine Portion		16.00



Nudeln

“Art des Hauses”			
mit Rauchlachsstreifen und Riesenkrevetten an cremiger Krebsbuttersauce und Kräutern	kleine Portion		28.50 24.50

Penne

“Rigota”			19.50
mit Schinkenstreifen, Erbsen und Tomaten an Rahmsauce	kleine Portion		16.50

Vegetarische Gerichte

Bonbon-Ravioli 			
Ravioli mit Ricotta- Käse und Spinat gefüllt an Kräuterrahmsauce			22.50
Bami Goreng 			
Asiatische Nudeln mit Gemüse, Pilzen und Spiegelei			21.50

Fischgerichte

Riesencrevetten mit Grillgemüse, Oliven und Chili 			
serviert mit Wasabi –Risotto und Gemüse garnitur			38.50
Zanderfilet unter der Kräuterkruste			
mit frischen Kräutern in Olivenöl gebratenes Zanderfilet begleitet von Dampfkartoffeln und Marktgemüse			36.50

Hauptgerichte

Walliser Corden Bleu – 350 gr.

Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Raclette Käse,
Rohschinken, gedünsteten Zwiebeln und Speck

39.50

Pariser Pfeffersteak vom Rindsentrecôte

mit Cognacsauce

serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

37.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit Basilikum

in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli
und Basilikum, als Beilage knusprige Rösti

33.50

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel *(über 3458 Bestellungen im 2017)*

mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet

34.00

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“

feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen,
begleitet von knuspriger Rösti

35.50

Zarte Rindfiletstreifen an pikanten Currysauce

serviert mit Reis, Roti und buntem Marktgemüse

40.50

Pouletbrust „South Pacific“

mit Kokosflocken paniert und Honig auf Currysauce angerichtet
garniert mit Früchten und Pilaw-Reis

29.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

auf reduziertem Balsamicojus mit Kartoffelgratin
und bunter Gemüse garnitur

38.50



Spezialitäten vom Grill

Rindsfilet	180g	46.50
Pouletbrust	ca. 160g	29.50
Kalbspaillard	180g	33.00
Rindsentrecôte	180g	37.50
Mixed Grill mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Lammfleisch		32.50

Château Briand (ab 2 Personen) Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit hausgemachter Sauce Béarnaise serviert in 2 Gängen	pro Person	49.50
---	------------	-------

alle oben aufgeführten Gerichte servieren wir Ihnen

- mit frischem Gemüse der Saison
- dazu die Sauce und Beilage Ihrer Wahl

Saucen

- Champignonsrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Kräuterbutter

Beilagen

- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Reis
- Rösti
- Kartoffelgratin
- Nudeln



Fleisch- und Fischherkunft

Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Rind- und Lammfleisch aus Australien

Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Rindsetrecôte aus der Schweiz

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Zander aus Kasachstan

Raachlachs aus Schottland

***Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?
Unser Servicepersonal berät Sie gerne bei der Menüauswahl.***

