

## Suppen

### Kraftbrühe

Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli 8.50

### Weisse Tomatencremesuppe

mit Basilikum-Pesto  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 9.50

### Rinds-Carpaccio mit Parmesan

Salatbouquet an Balsamicodressing  16.50

### Rauchlachs-Tartar mit Avocado

Auf farbigem Tomatencarpaccio 70 gr. 18.50  
Toast und Butter 100 gr. 21.50

### Golfersalat

Bunter Blattsalat mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen  22.50  
und frischen Früchten garniert 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

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

### Nudeln


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

### Penne

<b>“Rigota”</b>		19.50
mit Schinkenstreifen, Erbsen und Tomaten an Rahmsauce	kleine Portion	16.50



## Fischgerichte

<b>Riesenkrevetten mit Grillgemüse, Oliven und Chili</b> 		38.50
serviert mit Safranrisotto und Gemüse garnitur		
<b>Zanderfilet unter der Kräuterkruste</b>		36.50
mit frischen Kräutern in Olivenöl gebratenes Zanderfilet auf Safran-Chiligemüse, begleitet von Dampfkartoffeln		

## Vegetarische Gerichte

### **Bami Goreng**



Asiatische Nudeln mit Gemüse, Pilzen und Spiegelei

21.50



## Hauptgerichte

### **Walliser Corden Bleu – 350 gr.**

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

39.50

### **Geschnetzelte Kalbsleber mit Basilikum**

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

33.50

### **Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel** (*über 3'200 Bestellungen im 2016*)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat

34.00

### **Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“**

Feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen,  
begleitet von knuspriger Röstli

35.50

### **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

34.50



## Spezialitäten vom Grill

Rindsfilet	180g	46.50
Schweinssteak	180g	29.50
Pouletbrust	ca. 160g	29.50
Kalbspaillard	180g	33.00
Rindsentrecôte	180g	36.50
Mixed Grill mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Lammfleisch		32.50

### **Château Briand (ab 2 Pers.)**

Schweizer Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten  
mit hausgemachter Sauce Béarnaise  
serviert in 2 Gängen

pro Person 49.50

### **alle oben aufgeführten Gerichte servieren wir**

- mit frischem Gemüse der Saison
- dazu die Sauce und Beilage Ihrer Wahl
- Champignonsrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Kräuterbutter
- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Reis
- Rösti
- Kartoffelgratin
- Nudeln

# Fitness-Teller

mit Kräuterbutter

serviert mit einem bunten gemischten Salat

oder sommerlichem Gemüsebouquet

Rindsfilet	180g	46.50
Schweinssteak	180g	29.50
Kalbspaillard	180g	33.00
Zanderfilet	ca. 160g	33.50
Rindsentrecôte	180g	36.50
Pouletbrust	ca. 160g	29.50
Zander – Knusperli mit Tartarsauce	ca. 200g	27.50

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

**Unser Fleisch und unser Fisch stammen aus:  
Kalb-, Schwein- und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rind- und Lammfleisch aus Australien**

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

**Wildfleisch aus Ungarn**

**Crevetten aus Vietnam  
Zander aus Kasachstan**