

## Suppen

### Kraftbrühe

Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli 8.50

### Pastinakencremesuppe

mit Pilz-Bruschetta  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

### Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum

Toast, Butter und kleine Salatbouquet 70 gr. 18.50

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>			
mit Rauchlachsstreifen und Riesenkrevetten an cremiger Krebsbuttersauce und Kräutern	kleine Portion		28.50 24.50

### Penne

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



## Fischgerichte

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

## Vegetarische Gerichte

### **Kürbis Ravioli mit Waldpilzen**



Trauben und Nüssen an Preiselbeeren-Rahmsauce

22.50

### **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 Rösti

33.50

**Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel** (über 3'200 Bestellungen im 2016)  
mit Pommes frites oder gemischtem Salat

34.00

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

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

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 Gemüsegarnitur

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 Personen)**

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

**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 Österreich*

*Rehpfeffer aus Deutschland*

*Crevetten aus Vietnam*

*Zander aus Kasachstan*