

## Suppen

### Kraftbrühe

Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli 8.50

### Hummer bisque

Sämige Hummersuppe mit Rauchlachs-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 10.50

### 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>		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

## Vegetarische Gerichte

<b>Kürbis Ravioli mit Waldpilzen</b> 		22.50
Trauben und Nüssen an Preiselbeeren-Rahmsauce		
<b>Bami Goreng</b> 		21.50
Asiatische Nudeln mit Gemüse, Pilzen und Spiegelei		

## Fischgerichte

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

## 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 3'200 Bestellungen im 2016*)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat

34.00

**Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“**

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

35.50

**Schweine Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce**

serviert mit Nudeln und Marktgemüse

28.50

**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

36.50



## Spezialitäten vom Grill

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

<b>Château Briand (ab 2 Personen)</b> Schweizer 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

**Wildfleisch** aus Österreich

**Rehpfeffer** aus Deutschland

**Crevetten** aus Vietnam

**Zander** aus Kasachstan

**Rauchlachs** aus Schottland

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

