

# MENÜVORSCHLÄGE

Veranstaltungen | Events | Anlässe

## VORSPEISEN

Crevetten Cocktail.....	14.-
Geräucherter Lachs.....	19.-
Bündnerteller mit Käse .....	19.-
Terrine an Sauce Cumberland mit Selleriesalat und Trauben .....	17.-
Blattsalat an Balsamico Dressing mit gerauchter Entenbrust .....	17.-
Buitoni Tagottini di Parma .....	17.-

## SALATE

Grüner Salat .....	8.-
Gemischter Salat.....	9.-
Nüsslisalat mit Ei und Zwiebeln .....	11.-
Tomatensalat mit Mozzarella .....	10.-



# HAUPTMENÜS

## Menü 1

Schweins-Carré-Braten glasiert  
mit Savoyard-Kartoffeln und Gemüsebouquet ..... 31.50

## Menü 2

Schweins-Piccata "Mailänder Art"  
an feiner Tomatensauce mit Risotto und Gemüsebouquet ..... 29.50

## Menü 3

Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück mit Champignons,  
dazu Butternudeln und Gemüsebouquet ..... 30.00

## Menü 4

Kalbsbraten  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet ..... 35.00

## Menü 5

Gefüllte Kalbsbrust mit Kroketten und Gemüsebouquet ..... 29.00

## Menü 6

Casimir (Kalbfleisch) mit Trockenreis und Früchten garniert ..... 29.00

## Menü 7

Schweins Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet..... 30.00

## Menü 8

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet..... 37.00

## Menü 9

Gespickter Rindsbraten Burgunderart  
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet..... 35.00

## Menü 10

Schweinssteak Hawaii an feiner Currysauce,  
dazu Trockenreis und mit Früchten garniert ..... 33.00

## Menü 11

Felchenfilet "Thurgauer Art" aus dem Bodensee,  
dazu Salzkartoffeln und Gemüsebouquet ..... 32.50

## Menü 12

Rumpsteak "Tiroler Art" mit Trockenreis und Gemüsebouquet ..... 36.50

**Menü 13**

Kalbsrahmschnitzel an einer feinen Pilzrahmsauce,  
dazu Butternudeln und Gemüsebouquet ..... 38.00

**Menü 14**

Entrecôte Bordelaise mit Kräuterbutter, Herzoginnenkartoffeln und  
Gemüsebouquet ..... 42.00

**Menü 15**

Rinds-/Kalbsfilet am Stück gebraten mit zwei feinen Saucen,  
dazu Überbackene Kartoffeln und Gemüsebouquet ..... 56.00

**Menü 16**

Schweinssteak mit Champignons,  
dazu Pommes frites und Gemüsebouquet ..... 32.00

**Menü 17**

Wiener Kalbsrahmgulasch  
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet..... 34.00

**Menü 18**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen,  
dazu Butterrösti und Gemüsebouquet ..... 34.00

**Menü 19**

Kalbscarrébraten an Steinpilzsauce,  
dazu Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüsebouquet..... 52.00

**Menü 20**

Entrecôte double an feiner Sauce Bernaise  
mit Kroketten und Gemüsebouquet..... 45.50

**Menü 21**

Schweinsfilet "Wellington"  
mit Bratkartoffeln und Broccoli mit Mandeln..... 42.00

**Menü 22**

Roastbeef "Englische Art"  
mit Mandeln Kartoffeln Blattspinat gratiniert,  
Blumenkohl polnische Art und gedämpfte Tomate mit Käse ..... 44.00

**Menü 23**

Kalbscarrébraten an feiner Bratensauce  
mit Kroketten und Gemüsebouquet..... 48.00

**Menü 24**

Kalbssteak mit Morchel Sauce, Mandelkartoffeln und Gemüsebouquet..... 44.50

## DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm .....	8.80
Caramelköpfl.....	8.80
Gebrannte Creme .....	8.80
Stück Torte: Schwarzwälder, Rüeblü oder Fruchttorte.....	6.00
Trio Surprise.....	8.80
Coup Jacques - Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeeren Glace .....	9.80
Käseplatte mit Trauben und Baumnüssen.....	nach Absprache

Herkunft: Rind - CH, IRL, USA | Kalb, Schwein - CH | Hühnchen - H  
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. Der Service ist im Preis inbegriffen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

Our employees will gladly provide you with information on allergens.

