

MENÜVORSCHLÄGE

Veranstaltungen | Events | Anlässe

VORSPEISEN

Crevetten Cocktail.....	16.-
Geräucherter Lachs	19.-
Bündnerteller mit Käse.....	19.-
Terrine an Sauce Cumberland mit Selleriesalat und Trauben	19.-
Blattsalat an Balsamico Dressing mit gerauchter Entenbrust	17.-
Buitoni Tagottini di Parma.....	17.-

SALATE

Grüner Salat.....	9.-
Gemischter Salat.....	10.-
Nüsslisalat mit Ei und Zwiebeln	12.-
Tomatensalat mit Mozzarella	10.-



HAUPTMENÜS

Menü 1

Schweins-Carré-Braten glasiert
mit Savoyard-Kartoffeln und Gemüsebouquet 32.00

Menü 2

Schweins-Piccata "Mailänder Art"
an feiner Tomatensauce mit Risotto und Gemüsebouquet 32.00

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..... 32.00

Menü 6

Casimir (Kalbfleisch) mit Trockenreis und Früchten garniert 30.00

Menü 7

Schweins Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet..... 31.00

Menü 8

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet..... 38.00

Menü 9

Gespickter Rindsbraten Burgunderart
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet..... 34.50

Menü 10

Schweinssteak Hawaii an feiner Currysauce,
dazu Trockenreis und mit Früchten garniert 33.50

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..... 37.50

Menü 14

Entrecôte Bordelaise mit Kräuterbutter, Herzoginnenkartoffeln und
Gemüsebouquet 41.50

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..... 35.00

Menü 18

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Butterrösti und Gemüsebouquet 35.00

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 44.50

Menü 22

Roastbeef "Englische Art"
mit Mandeln Kartoffeln Blattspinat gratiniert,
Blumenkohl polnische Art und gedämpfte Tomate mit Käse..... 43.50

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	9.80
Caramelköpfl.....	9.80
Gebrannte Creme	9.80
Stück Torte: Schwarzwälder, Rüepli oder Fruchttorte	6.50
Trio Surprise.....	9.80
Coup Jacques - Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeeren Glace	9.80
Käseplatte mit Trauben und Baumnüssen	nach Absprache

Herkunft: Rind - CH, AUS, IRL, USA | Kalb, Schwein - CH | Hühnchen - H
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% 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.

