

Festliche Gerichte

Vorspeisen

Nüsslersalat	19.00
mit Trauben und Roquefort	9.50
Proseccocremesuppe	9.00
mit frittiertem Lauch	
Morchelterrinen	25.00
mit Salatbukett	12.50
Lachsvariation	23.50
Lachsmousse, geräucherter Lachs und Lachsrogen	14.50

Hauptgänge

Schweinsfilet im Speckmantel mit Marsalasaucen	44.50
dazu Kartoffelstampf und Gemüsebukett	31.50
Rindsentrecôte mit Mark und Rotweinsauce	39.50
dazu Countrykartoffeln und Gemüsebukett	
Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce	34.50
dazu Reis und Gemüsebukett	
Lammkoteletts "Provençale" am Stück gebraten	48.50
mit Kräutersauce, Tomatenwürfeln und Oliven	37.50
dazu Kartoffelkroketten und Gemüsebukett	
Seezungenfiletstreifen	38.00
mit Artischocken, Tomatenwürfeln und Kräutern	28.50
Reis und Blattspinat	

Vegetarisch

Weissweinsrisotto	25.50
mit Roquefort und frittiertem Lauch	18.00
Kartoffelstampf	25.00
mit Wintergemüse	17.00

Abends am Tisch flambiert

Rindsfiletwürfeln "Stroganoff" mit Whisky	47.00
Paprikasauce mit Champignons, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm, dazu Kartoffelstampf und Gemüsebukett	
Kalbsnierli flambiert mit Cognac	36.00
an körniger Senf-Rahmsauce, mit Butternudeln und Gemüse	
Riesenkrevetten flambiert mit Pastis	47.00
an Knoblauch-Kräuter-Chilisauce, mit Reis und Blattspinat	

Flambierte Desserts

Crêpes Suzette flambiert mit Orangenlikör	17.00
dazu Vanilleglace	
Bananen flambiert mit Rum	17.00
dazu Vanilleglace	

Suppen

Kraftbrühe mit Ei	7.80
Bündner Gerstensuppe	8.50

Salate vom Buffet

Salat frisch vom Buffet, durch Sie oder durch uns zusammengestellt
Unsere hausgemachten Salatsaucen: französisch, italienisch, Joghurt, Thousand-Island

Kleiner Salatteller	9.00
Grosser Salatteller	19.00
Nüsslersalat mit Ei	9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	19.50 11.00

Vorspeisen und kalte Gerichte

Rindstatar mit Toast und Butter	29.50
auf Wunsch mild, rassig oder scharf	23.50
mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 2.00
Roastbeef	30.00
mit Tartaresauce und Pommes frites	23.00
Rauchlachs	24.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	18.00
„Es Plättli vo Fuscht“	23.50
Trockenfleisch und -wurst, Landrauchschorlen, Salami, Rohessspeck und Bergkäse	18.50
Belegte Brötli:	
Ei, Spargeln oder Sellerie	6.50
Käse, Schinken oder Salami	7.50
Rauchlachs, Roastbeef oder Tatar	9.90
Thon	7.90

Fischgerichte

Eglifilets meunière	34.00
auf Blattspinat mit brauner Butter und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln	31.00
Pochiertes Forellenfilet	25.50
mit Butter, Zwiebeln, Gemüsewürfeli und Kräutern	16.50
dazu Reis	
Frittierte Zanderfilets im Teig	32.50
mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	29.50

Grilladen

mit Café de Paris oder Morchelrahmsauce, garniert mit Marktgemüse

Lammrückenfilet	140 g	31.00
Rindsfilet	170 g	45.00
Schweinssteak	180 g	26.00
Pouletbrust	160 g	23.50

Beilagen: Pommes frites, Reis, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Salzkartoffeln
oder Kartoffelstampf +3.50

Fleischgerichte

Pouletflügeli mit Tartaresauce mit Pommes frites	21.00 + 5.00
„Ur-Rösti“ Knusprige Butterrösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei	21.00 17.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	25.50 19.50
Schweinsschnitzel „Melba“ an Champignonsrahmsauce, Pfirsich mit Rahm und Butternudeln	25.50 19.50
Bauernbratwurst 140g mit Zwiebelsauce und Pommes frites	22.00 18.50
Original Olma Bratwurst 160g mit Zwiebelsauce und Butterrösti Kalbsbratwurst von der Metzgerei Schmid aus St. Gallen	22.00
Frische Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti	32.50 28.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonsrahmsauce mit Rösti	35.00 30.50
Kalbsschnitzel mit Morchelsauce mit Kartoffelstampf und Gemüsegaritur	40.50 30.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch an pikanter Currysauce garniert mit Früchten und Mandeln, serviert im Reising	27.00 23.00

Vegetarische Gerichte

Gebratene Bananen und Früchte an Currysauce mit einem Reisköpfl	21.00 18.50
Gemüseteller	23.50
Saisonales Gemüse mit panierten Quornstäbli und Spiegelei	20.50
Spaghetti all'arrabiata mit Tomatensauce, Zwiebeln und Peperoncini	20.00 16.50
Omelette mit Pommes frites oder Salat	14.00
Käseküchlein garniert mit verschiedenen Salaten (15 Minuten)	15.50

Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	17.00
Tomaten, Mozzarella	14.00
Pizza Prosciutto	19.00
Tomaten, Schinken, Mozzarella	16.00
Pizza Hawaii	19.00
Tomaten, Schinken, Ananas, Mozzarella	16.00
Pizza Quattro Stagioni	20.00
Peperoni, Tomaten, Artischocken, Champignons, Schinken, Mozzarella	17.00
Pizza Diavolo	19.00
Tomaten, italienische Trockenwurst, scharfe Chili, Mozzarella	16.00
Pizza Rustico	20.50
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella, Speck	17.50
Pizza Sole mio	22.50
Tomaten, Oregano, Mozzarella, Rucola und Rohschinken	19.50
Zusatzbeilage	+1.50

Fleischdeklaration

Kalb- und Schweinefleisch, Poulet:	Schweiz
Wurstwaren, Trockenfleisch:	Schweiz
Kalbsnierli	Schweiz
Rindfleisch:	Paraguay ¹ & Uruguay ¹
Lammfleisch:	Australien ¹ & Neuseeland
Perlhuhn:	Frankreich

Fischdeklaration

Forelle:	Schweiz
Egli:	Estland
Lachs:	Norwegen
Zander:	Deutschland
Riesenkrevetten:	Vietnam
Seezunge:	Niederlande

¹ kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir bieten warme Küche von 11.30 bis 21.45 Uhr an.

Von 13.45 bis 17.45 Uhr und von 21.00 bis 21.45 Uhr servieren wir Ihnen gerne Speisen aus unserer kleinen Karte.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 7.7% MwSt