

Festliche Gerichte

Vorspeisen

Nüsslersalat	21.50
mit Trauben und Roquefort	11.50
Proseccocremesuppe	11.00
mit frittiertem Lauch	
Morchelterrine	27.50
mit Salatbukett	14.50
Lachsvariation	27.00
Lachsmousse, geräucherter Lachs und Lachsrogen	16.00

Hauptgänge

Schweinsfilet im Speckmantel mit Marsalasauce	48.00
dazu Kartoffelstampf und Gemüsebukett	35.00
Rindsentrecôte mit Mark und Rotweinsauce	43.00
dazu Countrykartoffeln und Gemüsebukett	
Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce	38.00
dazu Reis und Gemüsebukett	
Lammkoteletts "Provençale" am Stück gebraten	52.00
mit Kräutersauce, Tomatenwürfeli und Oliven	41.00
dazu Kartoffelkroketten und Gemüsebukett	
Seezungenfiletstreifen	41.50
mit Artischocken, Tomatenwürfeli und Kräutern	32.00
Reis und Blattspinat	

Vegetarisch

Weissweinisotto	29.00
mit Roquefort und frittiertem Lauch	21.00
Kartoffelstampf	28.50
mit Wintergemüse	19.50

Abends am Tisch flambiert

Rindsfiletwürfeli "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	8.80
Bündner Gerstensuppe	10.50

Salate vom Buffet

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

Kleiner Salatteller	9.20
Grosser Salatteller	20.50
Nüsslersalat mit Ei	11.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	23.00 13.00

Vorspeisen und kalte Gerichte

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	27.00 20.50
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	32.00 26.00 + 2.00
Roastbeef mit Tartaresauce und Pommes frites	33.00 26.00

Vegetarische Gerichte

Gebratene Bananen und Früchte an Currysauce mit einem Reisköpfler	24.00 22.00
Gemüseteller Saisonales Gemüse mit panierten Quornstäbli und Spiegelei	26.50 23.50
Spaghetti all' arrabbiata mit Tomatensauce, Zwiebeln und Peperoncini	23.00 19.50

Fisch

Eglifilets meunière	37.00
auf Blattspinat mit brauner Butter und gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln	34.00
Pochiertes Forellenfilet	29.00
mit Butter, Zwiebeln, Gemüsewürfeli und Kräutern	20.00
dazu Reis	
Frittierte Zanderfilets im Teig	36.00
mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	33.00

Fleischgerichte

Frische Kalbsleberli	34.50
in Butter gebraten mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti	31.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	38.50
an Champignonsrahmsauce mit Rösti	33.50
Kalbsschnitzel mit Morchelsauce	44.00
mit Kartoffelstampf und Gemüse garnitur	33.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch an pikanter Currysauce	30.00
garniert mit Früchten, serviert im Reising	26.50

Grilladen

mit Café de Paris oder Morchelsauce garniert mit Marktgemüse

Lammrückenfilet	140 g	33.50
Rindsfilet	170 g	48.00
Schweinssteak	180 g	28.50
Pouletbrust	160g	25.00
Beilagen: Pommes frites, Reis, Butternudeln oder Kroketten, Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf		+3.50

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