

Suppen

Kraftbrühe

Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli 8.50

Hummerbisque

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 11.50

Rinds-Carpaccio mit Parmesan



Salatbouquet an Balsamicodressing 16.50

Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum

Toast, Butter und kleines 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

| | | |
|--|----------------|-------|
| “Bolognese”  | | 19.50 |
| mit Rindshackfleisch und würzigen Tomaten | kleine Portion | 16.00 |
| “aglio, olio e peperoncini”   | | 19.00 |
| himmlisch mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini | kleine Portion | 16.00 |

Nudeln

| | | |
|---|----------------|-------|
| “Art des Hauses” | | 28.50 |
| mit Rauchlachsstreifen und Riesenkrevetten an cremiger Krebsbuttersauce und Kräutern | kleine Portion | 24.50 |

Penne

| | | |
|--|----------------|-------|
| “Ricotta” | | 19.50 |
| mit Schinkenstreifen, Erbsen und Tomaten an Rahmsauce | kleine Portion | 16.50 |

Vegetarische Gerichte

| | | |
|---|--|-------|
| Kürbisravioli mit Waldpilzen  | | 23.50 |
| Gemüwestreifen und Trauben an Rahmsauce | | |
| Bami Goreng  | | 21.50 |
| Asiatische Nudeln mit Gemüse, Pilzen und Spiegelei | | |

Fischgerichte

| | | |
|---|--|-------|
| Riesencrevetten mit Grillgemüse, Oliven und Chili  | | 38.50 |
| serviert mit Wasabi – Risotto und Gemüse garnitur | | |
| Zanderfilet unter der Kräuterkruste | | 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 3458 Bestellungen im 2017*)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet

34.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

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

35.50

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 Gemüse garnitur

38.50



Spezialitäten vom Grill

| | | |
|---|----------|-------|
| Rindsfilet | 180g | 46.50 |
| Pouletbrust | ca. 160g | 29.50 |
| Kalbspailard | 180g | 33.00 |
| Rindsentrecôte | 180g | 37.50 |
| Mixed Grill mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Lammfleisch | | 32.50 |

| | | |
|---|------------|-------|
| Château Briand (ab 2 Personen) 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

Rindsentrecôte aus Australien

Rindfleisch zum Tatar aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Zander aus Kasachstan

Rauchlachs aus Schottland

Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

Unser Servicepersonal und unser Küchenchef beraten Sie gerne bei der Menüauswahl.

**kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein*

