



WEIHNACHTSKARTE 2019

VORSPEISEN / APPETIZER

KLEIN / GROSS
SMALL / LARGE

Rindstartar garniert, mit Toast und Butter Beef tartare garnished with toast and butter	23.00 / 32.00
Falsche Schnecken mit Kräuterbutter überbackene Rindsfiletwürfel Wrong Snails Beef fillet cubes baked with herb butter	
6 Stück als Vorspeise 6 pieces as a starter	28.00
12 Stück als Hauptgang 12 pieces as a main course	41.00

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe Soup of the day	7.50
Kürbissuppe mit Schlagrahm und Kürbiskernöl Pumpkin soup with whipped cream and pumpking seed oil	12.50

SALATE / SALADS

Gemischter Salat Mixed salad	9.50
Nüsslissalat nature Lamb's lettuce nature	12.50
Nüsslissalat mit gebratenem Ei, Speck und Croutons Lamb's lletuce with egg, bacon and croutons	16.50

DEKLARATIONEN

Rind: CH / Australien Kalb: CH Schwein: CH Poulet: F Fisch: Norwegen, Estland
Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal
Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MWST

RIND / BEEF

Diamant Steak (250g) serviert mit Pommes frites und grüner Pfeffersauce „Diamant Steak“ (250g) served with french fries and green pepper sauce	49.50
Rindsbäggli Filet “Stroganoff“ serviert mit Basmatireis Beef cheeks fillet „Stroganoff“ served with basmati rice	48.00
Rindshacksteak an Pfeffersauce serviert mit Pommes frites Minced beef steak with pepper sauce served with french fries	32.50
Rinshohrücken (Ribeye) an Pfeffersauce, Pommes Frites und Saisongemüse Ribeye with pepper sauce, french fries and seasonal vegetables	46.50

KALB / CALF

Original Wiener Schnitzel (160g) in Butter gebraten, serviert mit Pommes frites Original wiener schnitzel (160g) served with crispy hash browns	47.50
Zürcher Geschnetzeltes serviert mit Rösti Zurich sliced meat served with crispy hash browns	46.50
Kalbs-Cordon-bleu (240g) serviert mit Gemüse und Pommes frites Calf's cordon bleu (240g) served with vegetables and french fries	46.50
Kalbsläberli an Sauce Madère serviert mit einer knusprigen Rösti Calf's liver with sauce madère, served with a crispy hash brown	37.50

SCHWEIN / PORK

Cordon bleu “Maison“ (240g) serviert mit Pommes frites Cordon bleu „Maison“ served with french fries	34.50
Paniertes Schweineschnitzel (160g) serviert mit Pommes frites Breaded pork escalope (160g) served with french fries	26.50
Schweinsläberli “Chef“ an unserer berühmten Café-de-Paris-Sauce, serviert mit einer knusprigen Rösti Pork liver „Chef“ with our famous Café de Paris sauce, served with a crispy hash brown	25.50

GEFLÜGEL / CHICKEN

Maispouarden-Brust an Rosmarinjus, frische Nudeln und buntes Saisongemüse Corn-fed chicken breast on rosemary jus, fresh noodles and colorful seasonal vegetables	29.50
--	-------

FISCH / FISH

Lachs-Steak vom Grill mit Zitronenbutter, Kräuterris und buntes Saisongemüse Salmon steak from the grill with lemon butter, herb rice and colorful seasonal vegetables	30.50
---	-------

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Walliser Gärtner-Rösti mit frischem Saisongemüse reich garniert, überbacken mit Raclettekäse, serviert mit einem Spiegelei Valais gardener hash browns garnished with fresh seasonal vegetables, baked over with raclette cheese, served with an egg	28.50
Tagliatelle mit frischen Waldpilzen mit Preiselbeeren garniert Tagliatelle with wild mushrooms garnished with cranberries	29.50

DEKLARATIONEN

Rind: CH / Australien Kalb: CH Schwein: CH Poulet: F Fisch: Norwegen, Estland
Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal
Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MWST