



HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN / APPETIZER

Rindstatar garniert mit Toast und Butter 32.00
Beef tartare garnished with toast and butter

Falsche Schnecken
mit Kräuterbutter überbackene Rindsfiletwürfel
False Snails, Tender cubes of beef fillet, gratinated with herb butter
6 Stück als Vorspeise 28.00
6 pieces as a starter

12 Stück als Hauptgang 41.00
12 pieces as a main course

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe 7.50
Soup of the day

Kürbissuppe mit Schlagrahm und Kürbiskernöl 12.50
Pumpkin soup with whipped cream and pumpkin seed oil

SALATE / SALADS

Gemischter Salat 12.50
Mixed salad

Nüsslisalat nature 13.50
Lamb's lettuce nature

Nüsslisalat mit gebratenem Ei, Speck und Croûtons 15.50
Lamb's lettuce with fried egg, bacon and croutons

DEKLARATIONEN

Rind: CH Kalb: CH Schwein: CH Poulet: F Fisch: Norwegen
Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal
Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWST

RIND / BEEF

“Black Angus” Rindsfilet (240g) mit Café de Paris serviert mit Gemüse und Kartoffel-Kroketten	54.50
“Black Angus” Beef fillet (240g) with Café de Paris served with vegetables and potato croquettes	
Rindsentrecôte (250g) serviert mit Pommes Frites und grüner Pfeffersauce	49.50
Beef entrecote (250g) served with french fries and green pepper sauce	
Rindsbäggli Filet “Stroganoff” serviert mit Basmatireis	48.00
Beef cheeks fillet “Stroganoff” served with basmati rice	
Rindshacksteak an Pfeffersauce serviert mit Pommes Frites	36.50
Minced beef steak with pepper sauce served with french fries	

KALB / CALF

Original Wiener Schnitzel (160g) in Butter gebraten, serviert mit Pommes frites	47.50
Original wiener schnitzel (160g) served with crispy hash browns	
Zürcher Geschnetzeltes serviert mit knuspriger Rösti	46.50
Zurich sliced meat served with crispy hash browns	
Kalbs-Cordon-bleu (240g) serviert mit Gemüse und Pommes frites	46.50
Calf's cordon bleu (240g) served with vegetables and french fries	
Kalbsrahmschnitzel mit Nudel	44.50
Veal cream schnitzel with noodles	
Kalbslüberli an Sauce Madère serviert mit einer knusprigen Rösti	37.50
Calf's liver with sauce madère, served with a crispy hash brown	

SCHWEIN / PORK

Cordon bleu “Maison“ (240g) serviert mit Pommes frites	39.50
Cordon bleu „Maison“ served with french fries	
Paniertes Schweineschnitzel (160g) serviert mit Pommes frites	28.50
Breaded pork escalope (160g) served with french fries	
Schweinslüberli “Chef“ an unserer berühmten Café-de-Paris-Sauce, serviert mit einer knusprigen Rösti	25.50
Pork liver „Chef“ with our famous Café de Paris sauce, served with a crispy hash brown	

RÖSTI / HASH BROWNS

„Senne Rösti“, Rösti mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei	28.50
“Senne Rösti“, Hash browns with ham, raclette cheese and fried egg	

FISCH / FISH

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

VEGETARISCH / VEGETARIAN

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

DEKLARATIONEN

Rind: CH Kalb: CH Schwein: CH Poulet: F Fisch: Norwegen
Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal
Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWST