Speisekarte
Menu

Vorspeisen
Starters

Grüner Blattsalat an Hausdressing *Green salad leaves with French dressing*	CHF 8.00
Gemischter Salat an Hausdressing *Mixed salad with French dressing*	CHF 10.50
Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten Rucola, Basilikumöl und Balsamico *Buffalo mozzarella with marinated cherry tomatoes* *Arugula, basil and balsamico*	CHF 14.50
Mariniertes Rindscarpaccio mit Berner Hobelkäse, Kapern und Stein-Champignons *Beef carpaccio with Swiss „Hobelkäse", capers and mushrooms*	CHF 17.50
Rauchlachsfilet mit Avocado und Limetten-Crème-Fraîche *Smoked salmon with avocado and lime Crème Fraîche*	CHF 17.50

Suppen
Soups

Aktuelle Tagessuppe	CHF 6.50
grosse Portion	CHF 9.00

Soup of the day

Speisekarte
Menu

Hauptgerichte
Main courses

Portion Spargeln
an luftiger Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln — CHF 28.50
zusätzlich Rohschinken + CHF 4.00
Asparagus
On a sauce Hollandaise with potatoes
Additional with smoked ham

Tessiner Risotto mit buntem Frühlingsgemüse
frischen Kräutern und Belper Knolle — CHF 29.50
Ticino risotto with colorful spring vegetables
Fresh herbs and "Belper Knolle"

Kalbs-Cordon bleu „Bären"
mit rezentem Aarwangener Mammutkäse
Saisongemüse und Pommes Frites
Cordon bleu „Bären"(veal) with French fries — Ladie's Cut CHF 33.50
served with vegetables — Gentlemen's Cut CHF 37.50

Hausgemachter Brasato an Merlotsauce
mit glasiertem Gemüse und Tessiner Risotto
Homemade brasato with merlot sauce, glazed vegetables and risotto — CHF 36.50

Saltimbocca an Marsalajus
mit Broccoligemüse und Safranrisotto — CHF 36.50
Saltimbocca with Marsalajus
broccoli and saffronrisotto

Traditionelles Wienerschnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Traditional veal schnitzel Vienna style with French fries and cranberries — CHF 37.50

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet an Sauce Hollandaise
mit Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln — CHF 38.50
Fried Norwegian salmon fillet on sauce hollandaise
with asparagus and parsley potatoes

Speisekarte
Menu

Eglifilet „Meunière“ mit Blattspinat und neuen Petersilien-Kartoffeln *Pan fried filet of perch with spinach and parsley potatoes*		CHF 38.50
Original Zürcher Geschnetzeltes nach Wunsch mit oder ohne Kalbsnierli dazu knusprige Butterrösti *Shredded veal Zurich style* with rösti *(with or without kidney)*	mit Nierli ohne Nierli	CHF 39.50 CHF 36.50
Black Angus Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse-Variation und Pommes Frites *Black Angus beef steak* *with homemade herb butter* *Vegetable variation and fries*		CHF 44.50
Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce mit Spargelgemüse und Butternudeln *Fried veal steak* *with Morelsauce, asparagus vegetables and pasta*		CHF 46.50

Deklaration/Declaration
Rind/Beef, Kalb/Veal, Schwein/Porc, Black Angus: Schweiz/Switzerland
Lachs/Salmon: Norwegen/Norway
Egli/Perch: Russland/Russia

Speisekarte
Menu

Desserts
Desserts

Auserlesene Kuchen im Glas von Kreakuli Lotzwil
Selected cakes in the glass CHF 6.50

Caramelköpfli
mit Schlagrahm und Früchten
Homemade caramel flan with whipped cream and fruits CHF 7.50

Coupe Dänemark
3 Kugeln Vanilleglace mit Schlagrahm und Schokoladensauce
3 scoops vanilla ice cream, with whipped cream and chocolate sauce CHF 10.50

Auserlesene Käsesorten
serviert mit Birnenbrot
Cheese selection with pear bread CHF 15.50

Sorbets
Sherbet

Zitrone, Mango, Zwetschge, Himbeer, und Blutorange
kann mit 2cl Campari oder Wodka verfeinert werden
Lemon, mango, plum, raspberry and blood orange
can be completed with 2cl of Campari or Vodka

Rahmglace
Iced cream

Kaffee, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Grand Cru Schokolade, Minze,
Stracciatella, Pistazie, Haselnuss, Kokosnuss
kann mit 2cl Bailey's verfeinert werden
Coffee, vanilla, strawberry, chocolate, Grand cru chocolate, mint
stracciatella, pistachio, hazelnut and coconut
can be completed with 2cl of Bailey's

pro Kugel *per scoop* CHF 3.00
ergänzt mit „Schuss" *with some liquor* + CHF 4.00
mit Rahm *with whipped cream* CHF 1.50