

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

Mariniertes Rindscarpaccio mit Berner Hobelkäse,
Kapern und Stein-Champignons
Beef carpaccio with Swiss „Hobelkäse“, capers and mushrooms CHF 17.50
als Hauptgang CHF 25.50
as main course

Norwegisches Rauchlachsfilet
an Dill-Senfsauce mit kleinem Salatbouquet
Norwegian smoked salmon filet with dill-mustard sauce and salad CHF 17.50
als Hauptgang CHF 25.50
as main course

Suppen

Soups

Aktuelle Tagessuppe
grosse Portion CHF 6.50
Soup of the day CHF 9.00

Hauptgerichte Fisch

Main courses fish

Eglifilet „Meunière“

mit Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln

Pan fried filet of perch with spinach and parsley potatoes

CHF 38.50

Zanderfilet-Knusperli mit Tartarsauce

Blattspinat und Petersilienkartoffeln

*Deep-fried pike perch with sauce tartare
spinach and parsley-potatoes*

CHF 38.50

Gebrautes Norwegisches Lachsfilet

mit glasiertem Gemüse und Weisswein-Risotto

Pan fried Norwegian salmon filet

with glazed vegetables and white wine-risotto

CHF 38.50

Speisekarte

Menu

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

Kalbs-Cordon bleu „Bären“ mit rezentem Aarwangerer Mammutkäse Saisongemüse und Pommes Frites <i>Cordon bleu „Bären“ (veal) with French fries served with vegetables</i>	Ladie's Cut CHF 33.50 Gentlemen's Cut CHF 37.50
Hausgemachter Brasato an Merlotsauce mit glasiertem Gemüse und Tessiner Risotto <i>Homemade brasato with merlot sauce, glazed vegetables and risotto</i>	CHF 36.50
Traditionelles Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Traditional veal schnitzel Vienna style with French fries and cranberries</i>	CHF 37.50
Original Zürcher Geschnetzeltes nach Wunsch mit oder ohne Kalbsnierli dazu knusprige Butterrösti <i>Shredded veal Zurich style with rösti (with or without kidney)</i>	mit Nierli CHF 39.50 ohne Nierli CHF 36.50
Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce mit glasiertem Gemüse und knusprigen Country-Kartoffeln <i>Pan fried beef filet with glazed vegetables, red wine sauce and crispy country-potatoes</i>	CHF 46.50

Deklaration/Declaration

Poulet/Chicken, Rind/Beef, Kalb/Veal, Schwein/Porc: Schweiz/Switzerland

Lamm/Lamb: Neuseeland/New Zealand

Garnelen/Prawns: Vietnam/Vietnam

Lachs/Salmon: Norwegen/Norway

Egli/Perch, Zander/Pike perch: Russland/Russia

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Angaben über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Speisekarte

Menu

Desserts

Desserts

Tagesdessert

Dessert of the day

CHF 6.50

Hausgemachter Brownie an Himbeersauce
mit Vanilleglace

Homemade brownie with raspberry sauce and vanilla-ice cream

CHF 10.50

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