

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

Nüsslersalat mit Ei, Croûtons und gebratenem Speck
Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons CHF 12.50

Büffelmozzarella mit marinierten Winterranden
Rucola, Cashewnüssen und Balsamico
*Buffalo mozzarella with marinated beetroot
rocket, cashew nuts and balsamic* CHF 14.50

als Hauptgang CHF 20.50
as main course

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 CHF 6.50
grosse Portion CHF 9.00
Soup of the day

Kartoffel-Apfelsuppe mit Schweinswürstli CHF 12.50
Potato-apple soup with smoked pork sausage

Hauptgerichte vegetarisch

Main courses vegetarian

Ravioli mit Feta und Spinat gefüllt
an Tomatensauce mit Oliven und Salatspinat
Ravioli stuffed with feta and spinach
with tomato-sauce, olives and fresh spinach CHF 28.50

Waldpilzrisotto mit Madeira und Parmesan
Risotto of wild mushrooms with Madeira and parmesan CHF 28.50

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

Gebratenes 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

Szegediner Schweins-Gulasch mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <i>Pork goulash Szeged style with parsley potatoes</i>	CHF 29.50
Schweinssteak mit Senfkruste an Rotweinsauce mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten <i>Pork loin steak with mustard crust, red wine sauce, green beans and potato croquettes</i>	CHF 32.50
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

Hauptgerichte Fleisch

Main courses meat

Original Zürcher Geschnetzeltes
nach Wunsch mit oder ohne Kalbsnierli
dazu knusprige Butterrösti

*Shredded veal Zurich style with rösti
(with or without kidney)*

mit Nierli CHF 39.50
ohne Nierli CHF 36.50

Rindsfilet Stroganoff mit Peperoni,
Champignons, Cornichons und Safranspätzli
*Shredded beef filet Stroganoff style with mushrooms, gherkins,
peppers and homemade saffron spätzli*

CHF 39.50

Rosa gebratenes Kalbssteak an Waldpilz-Madeirasauce
mit glasiertem Gemüse und Butternudeln

*Pan fried veal-steak with wild mushroom-madeira sauce
glazed vegetables and butter-noodles*

CHF 44.50

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce
mit glasiertem Gemüse und knusprigen Country-Kartoffeln

*Pan fried beef filet with glazed vegetables, red wine sauce
and crispy country-potatoes*

CHF 46.50

Deklaration/Declaration

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

Lachs/Salmon: Norwegen/Norway

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

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Angaben über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Speisekarte

Menu

Desserts

Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm <i>Chestnut puree with baisier and whipped cream</i>	CHF 10.50
Hausgemachter Brownie an Himbeersauce mit Vanilleglace <i>Homemade brownie with raspberry sauce and vanilla-ice cream</i>	CHF 10.50
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleglace mit Schlagrahm und Schokoladensauce <i>3 scoops vanilla ice cream, with whipped cream and chocolate sauce</i>	CHF 10.50
Coupe Nesselrode mit Meringue, Rahm und Vanilleglace <i>Chestnut puree with baisier, vanilla ice cream and whipped cream</i>	CHF 12.50
Auserlesene Käsesorten serviert mit Birnenbrot <i>Cheese selection with pear bread</i>	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 <i>per scoop</i>	CHF 3.00
ergänzt mit „Schuss“ <i>with some liquor</i>	+ CHF 4.00
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	CHF 1.50