Lieblingsgerichte

Salate

Nüsslisalat mit gebratenen Speck & Pilz 19
Lambs lettuche with mushrooms and bacon

Nüsslisalat mit gebratenen Kalbs-Milken 25
Lambs lettuche with fried veal milk

Nüsslisalat mit gehacktem Ei 15
Lambs lettuche with egg

Endivien Lavatta ein italienischer Wintersalat 15
Mit Radiesli & roten Zwiebeln
Italian wintersalad with radish and red onions

Kabissalat mit oder ohne Speck 15
White cabbage with fried bacon

Salade Mesclun Croquante 18
Bunte, zarte Salatmischung mit Pfefferminz
an französischer Vinaigrette mit
gerösteten Nüssen & Kernen
Leaf salad mix nuts and seeds with french vinaigrette

Brunnenkresse mit gehacktem Ei 18
herrlich pikant an feiner Senfsauce
Watercress with egg

Suppe

Orange Ginger Bliss 15
Muscat Kürbis-Cremesuppe mit Ingwer

Kalte Spezialitäten

Als Vorspeise oder Hauptgang
Starters or maincourse

Tatar vom Rind 28 / 38
Nach Ihrem Wunsch zubereitet, serviert mit Toast
Beef Tartar with butter & toast

Rindscarpaccio vom Filet 29 / 42
Brunnenkresse, Parmesan, Olivenöl & Zitrone
Whatercress, parmiggiano, oliveoil

Beliebte Vorspeisen

Saisonale, auserlesene Vorspeise–Spezialitäten

Gebratene Austernpilze mit Kräutern 18
Oyster mushrooms panfried with herbs

Gambastöpfli 23
Mit Peperoncini, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
Prawns roasted in olive oil with chili & garlic

Crevettencocktail mit Avocados 24
Shrimp cocktail with avocados

Artischocken gebraten 25
Mit Champignons & Parmesanhobel
Artichoke, mushrooms and parmiggiano

Kalbsmilken gebraten eine Delikatesse für Kenner 26
Gebraten mit Zwiebeln, Butter & Kräutern
Veal milk fried

Entenleber Terrine hausgemacht 29
Entenleber mit Cognac mariniert
serviert mit Butter & Toast
Duck liver terrine homemade

Pastavorspeisen

Kalbfleischravioli 26
an brauner Butter & Parmesan serviert
Veal ravioli with butter

Spinat-Ricotta Tortelloni 24
an Parmesansauce
With parmigiano sauce

Zuschläge

Werden als Hauptgang nur eine Vorspeise bestellt müssen wir
einen Zuschlag für Brot & Gedeck von 6 Franken verrechnen

Lieblingsgerichte

Vom Lavastein-Grill

Wir braten das Fleisch auf dem Lavasteingrill

Kalbskotelett 64
Saftiges Schweizer Kalbskotelett aus der Innerschweiz 380 gr serviert mit Salbeibutter
Veal cutlet

Rindsfilet 59
200 gr beef tenderloin from center cut

Kalbspaillard 49
Vom zarten Bäggli geschnitten & geklopft mit Fleur du sel & Zitrone
Grilled veal escalope with sea salt & lemon

Fisch

Eglifilet meunière 48
Fangfrisch, im Butter gebraten mit Mandeln
Roasted perch fillet in butter

Wolfbarsch / Loup de mer 49
Mediterran gebraten mit Tomaten, Pinien, Kapern und Oliven
Seabass prepared in a mediterranean style, tomato, caper, pine nuts

Sôle Filet an Zitronenbutter 56
Sôle Fillet fried in lemon butter

Aus dem Ofen

Französisches Coquelet 49
Sie wählen die Variante
-Peperoncini & Knoblauch
-Natur mit brauner Butter & Rosmarine
-Buttersauce unser geheimes Hausrezept
French baby chicken

Beilagen / Sides

zu allen a la Carte Gerichten eine Beilage inbegriffen
Zusätzliche Beilage 9

Safranrisotto / Weissweinrisotto / mediterrane Bratkartoffeln
Pommes Allumettes / Spätzli / Rösti / Salzkartoffeln
Mischgemüse / Blattspinat

Saucen & Butter
Kräuterbutter / Café de Paris Sauce / Pfefferbutter

Deklarationen

Brot Maggia & Gottardo CH / Baguette D / Gemüse & Salate soweit möglich regional
Fleisch allgemein Schweiz / Alle Saucen hausgemacht
Kalbfleisch CH / Rind ARG, AUS, IR, CH Egli EUO, Wolfbarsch GR,
Alle Preise inklusive 8,1% MWSt

Speisekarte-Abend 251001-Winter-V2

Beliebte Klassiker

Wienerschnitzel 51
Zartes Kalbsfleisch in Brösel gebacken
Breaded veal escalope

Kalbsleber gebraten 49
Gebraten mit Zwiebeln und Salbei im Butter
Veal liver roasted with onions & herbs

Rindsfilet Gulasch Stroganoff 52
Peperoni, Gurken, Zwiebel, Champignons
Tenderloin goulash, pepper, cream, mushrooms

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 52
Champignons, Weisswein, Rahm
Veal, cream, white wine

Osso Bucco 52
In kräftiger Rotweinsauce geschmort
Veal shank

Kalbsmilken gebraten 49
Feine Herzmilken, eine Delikatesse für Kenner
Veal milk fried

Hausgemachte Pasta

Kalbfleischravioli 37
mit Butter & Salbei serviert
Veal ravioli with sage & butter

Spinat-Ricotta Tortelloni vegetarisch 35
an Parmesansauce
With a parmigiano sauce

Feine Saucenpasta

Rigatoni Chef vegetarisch 35
Tomaten, Peperoncini, Rahm & Vodka
Tomato, chili, cream & vodka