

Liebe Gäste, auf besonderen Wunsch bereiten wir Ihnen die gekennzeichneten Gerichte auch Vegan, Laktose- oder Glutenfrei zu.



Chers clients, sur demande spéciale, nous vous présentons ci-dessous des mets végétarien, sans lactose ou sans gluten.







Suppen / Potages

Tagessuppe / Potage du jour		6.50
Tomatencremesuppe / Crème de tomates	  	8.50
Mit Gin / au gin		9.50
Kürbiscremesuppe / Crème de courge	  	8.50
Mit Amaretto Likör / avec amaretto		9.50
mit gerösteten Kürbiskernen / <i>aux graines de courges rôties</i>		

Kalte Vorspeisen / Entrées froides



ohne Toast, Butter & Meerrettichschaum
sans toast, beurre & mousse au raifort

Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé	 	14.50
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
Krevettencocktail / Cocktail de crevettes		14.50
mit Toast / <i>avec toast</i>		
Hausgeräucherter Lachs Florida / Saumon fumé maison Florida	 	19.00
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
Schwedenteller / Kreation der 3 kalten Fisch & Krustentier Vorspeisen	 	20.50
<i>Assiette suédoise / Création de 3 entrées froides avec poisson & crevettes</i>		

Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

Waldpilzragout im Pastetli mit Rahm		15.00
<i>Bouchée de ragoût de champignons des bois</i>		

Salate / Salades



mit Olivenöl und Essig / Vegan ohne Ei
avec huile d'olive et vinaigre / Vegan sans oeuf

Grüner Salat an Hausdressing	  	7.50
Salade verte avec sauce maison		mini 5.70
Gemischter Salat an Hausdressing	  	9.00
Salade mêlée avec sauce maison		mini 6.80
Tomatensalat an Balsamico Dressing	  	9.50
Salade de tomates avec sauce balsamico		mini 7.20
Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing	  	10.00
Salade de doucette (saison) avec sauce maison		mini 7.50
Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing	 	10.50
Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison		mini 7.90
Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing		12.50
Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison		mini 9.40

Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

Florida Spezialitäten und Traditionen

Spécialités et traditions Florida



Vegetarisch mit Gemüse, Champignons & Tofu
Végétarien avec des légumes, champignons & tofu

Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“

Rindfleisch in Bouillon oder im Rotwein gegart, diverse Saucen und Früchte,
inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) / ab 2 Pers. – ca. 30 Minuten Wartezeit

Fondue chinoise ou vigneronne „à discrétion“

*Viande de bœuf, cuite dans un bouillon ou au vin rouge, sauces et fruits divers,
1 garniture incl. (riz, nouilles ou pommes frites) / à partir de 2 pers. – env. 30 minutes d'attente*

1 andere Beilage pro Person + Fr. 2.00 / 1 autre garniture supplémentaire + Fr. 2.00 par personne
(Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketten / rösti croquettes oder Gemüse / ou légumes)

Riesenkrevetten Stk. Fr. 0.80 / crevettes géantes pièce Fr. 0.80

Fr. 37.00 Pro Person / par personne

Kinder / Enfants 0-4 J. Gratis / ab 5-10 J. Fr. 11.50 / ab 11-15 J. Fr. 21.00

Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter 120gr. 27.50
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky **160gr. 34.50**

Tatare de boeuf / Viande de bœuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre
Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky

Butterzartes US-Beef (marmoriert) / US-Beef tendre (marbré) 200 gr. 36.00
Beilage nach Wahl: Reis Nudeln oder Pommes Frites 250 gr. 41.00
Garniture au choix: Riz, nouilles ou pommes frites 300 gr. 46.00

Beilagen / Garnitures

Pommes Frites / Pommes frites   **5.50**

Frische würzige Kartoffelschnitze / Pommes de terre fraîches épicées **5.50**

Reis / Riz    **5.50**

Nudeln oder Salzkartoffeln / Nouilles ou pommes de terre nature **5.50**

Röstikroketten / Croquettes de rösti  **6.50**

Rösti oder Kartoffelgratin / Rösti ou gratin dauphinoise  **8.00**

6 Gemüse / 6 légumes **6.50**

Saucen / Sauces

1 Stk. Café-de-Paris Butter / 1 pce. beurre Café de Paris **3.00**

Bearnaise-Sauce / Sauce béarnaise **5.50**

Grüne Pfeffersauce / Sauce au poivre vert **5.50**

Champignonrahmsauce / Sauce aux champignons à la crème **5.50**

Steinpilzrahmsauce / Sauce aux bolets à la crème **6.50**

Morchelrahmsauce / Sauce aux morilles à la crème **8.50**










Naturjus / Jus nature    **5.50**

Hauptgerichte / Plats principaux

Gebratene Perlhuhnbrust / <i>Suprême de pintade braisé</i>	29.00
auf Ahorn-Orangensauce, mit Seelandgemüse und Nudeln   Mit Naturjus & andere Beilage <i>sauce à l'orange d'érable, légumes du Seeland et nouilles</i> Avec jus nature & une autre garniture	
Riz Casimir / <i>Riz Casimir</i>	29.50
Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten und Reis 1/2 <i>Emincé de veau au curry à la crème, garni de fruits et riz</i>	25.70
Kalbsrahmschnitzel / <i>Escalopes de veau à la crème</i>	31.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Pfirsich mit Rahm 1/2 <i>Escalopes de veau avec sauce aux champignons à la crème, nouilles et pêche chantilly</i>	26.80
Pferde Entrecôte / <i>Entrecôte de cheval</i>   Mit Naturjus & andere Beilage 200 gr. 32.50	
mit Café de Paris Butter und hausgemachten würzigen Seeländer Kartoffelschnitzen <i>avec café de Paris et pommes de terre du Seeland fraîches épicées faites maison</i>	
Geschnetzelte Kalbsleberli / <i>Emincé de foie de veau</i>	31.50
in Butter gebraten, mit hausgemachter Seeländer Rösti 1/2 <i>au beurre, avec rösti fait maison du Seeland</i>	26.80
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / <i>Emincé de veau zurichoise</i>	33.50
an Champignonrahmsauce mit hausgemachter Seeländer Rösti 1/2 <i>sauce aux champignons à la crème et rösti fait maison du Seeland</i>	28.50
Feurige Rindsfiletspitzen / <i>Pointes de filet de bœuf au chili</i>	33.50
an roter Curry – Chilisauce mit Kokosmilch, serviert mit Ananasreis   Mit Naturjus & andere Beilage <i>à la sauce curry et chili rouge avec du lait de noix de coco, servi avec riz à l'ananas</i> Avec jus nature & une autre garniture	
Argentinisches Rumpsteak / <i>Rumpsteak d'Argentine</i>	200 gr. 34.50
auf pikantem Paprikagemüse, mit hausgemachten würzigen Seeländer Kartoffelschnitzen <i>sur un lit de légumes au paprika piquant et pommes de terre du Seeland fraîches épicées faites maison</i>	
Lammrückenfilet provençale / <i>Filet d'agneau provençale</i>	35.00
mit Kräuterkruste auf Rosmarin-Sauce, mit Seelandgemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin <i>Filet d'agneau provençal, jus au romarin, légumes du Seeland et gratin dauphinoise fait maison</i>	
Pfeffer-Steak / <i>Entrecôte au poivre vert</i>	ohne Fett / sans graisse 160 gr. 35.50
Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites   Mit Naturjus <i>Entrecôte de boeuf avec sauce au poivre vert et pommes frites</i> Avec jus nature	
Florida-Steak / <i>Entrecôte Florida</i>   Mit Naturjus ohne Fett / sans graisse 160 gr. 35.50	
Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de bouef avec sauce béarnaise et pommes frites</i>	
Kalbssteak an Morchelrahmsauce/ <i>Steak de veau aux morilles à la crème</i>	39.00
an ausgewogener Morchelrahmsauce, mit Seelandgemüse und Reis 160 gr. <i>sauce aux morilles à la crème, légumes du Seeland et riz</i>	
Châteaubriand für 1 Person / <i>Châteaubriand pour 1 person</i>	180 gr. 41.50
Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten <i>Filet de boeuf avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et rösti croquette</i>	

Fitness-Teller / Assiette fitness Alle Salate mit Olivenöl und Essig Toutes les salades avec huile d'olive et vinaigre






Garniert mit verschiedenen frischen Salaten / *garnie de salades fraîches diverses*

Mit Pouletbrust / avec suprême de poulet  		26.50
Mit Schweinssteak / avec steak de porc  	160gr.	27.00
Mit Pferde Entrecôte / avec entrecôte de cheval  	200gr.	32.50
Mit Rumpsteak / avec rumpsteak  	170gr.	31.50
Mit gebackenen Eglifilets & Tartarsauce / avec filets de perche frits & sauce tartare		31.50
Mit Kalbssteak / avec steak de veau  	160gr.	33.00

Fische / Poissons







Grillierte Lachstranche / Tranche de saumon grillée		30.50
<i>gratinert mit Cafe de Paris, auf gebratenem Kartoffel - Gemüsebett gratinée au café de Paris, sur un lit de légumes et pommes de terre sautées</i>		
Regenbogenforellen-Filets mediterrane Art  		29.00
Filets de truite arc-en-ciel à la méditerranéen		
<i>mit Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter, dazu Reis avec tomates, olives noires, oignons, ail et herbes, riz</i>		
Eglifilets gebacken / Filets de perches frits		31.50
<i>mit Salzkartoffeln und Tartarsauce / avec pommes nature et sauce tartare</i>	1/2	26.80
Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunière 		33.50
<i>mit Salzkartoffeln / avec pommes nature</i>	1/2	28.50
Seezungenfiletröllchen / Rouleaux de filet de sole		33.50
<i>gefüllt mit Lachs, gratiniert mit Krevetten - Miesmuschel - Hollandaise - Sauce, Wildreis farcis au saumon, gratinés dans la sauce hollandaise avec crevettes, moules et riz sauvage</i>		
Riesenkrevetten provençale / Crevettes géantes provençale		35.50
<i>mit Tomatenwürfeln, an feiner Kräuter-Tomatensauce, Broccoli und Reis avec tomates concassées, sauce tomates aux fines herbes, brocoli et riz</i>		

Veggi & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan











Waldpilzragout im Reisring / <i>Ragoût de champignons des bois avec riz</i>	21.50
	½ 18.30
Gemüsegratin mit Bearnaise-Sauce / <i>Gratin de légumes avec sauce béarnaise</i>	21.50
	½ 18.30
Kartoffelgratin (Portion) / <i>Gratin dauphinois (portion)</i> 	17.50
Grosser Salatteller mit Ei / <i>Grande assiette de salade avec oeuf</i>   	21.00
	Vegan ohne Ei Avec huile et vinaigre, vegan sans oeuf
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / <i>Assiette de légumes avec 6 légumes</i>	21.50
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten / <i>Escalopes de légumes avec salades fraîches</i>	25.00
Vollkorn-Spaghettipfanne mediterrane Art / <i>Spaghettis au blé complet méditerranée</i>	23.50
mit Cherrytomaten, Zuchetti, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Olifen und Räuchertofu   	½ 20.00
<i>avec tomates cerises, courgettes, oignons, ail, olives noir et tofu fumé</i>	
Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu   	25.50
<i>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</i>	½ 21.70
Veggi Cheese Burger / <i>Cheese burger végétarien</i>   	20.50
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli, frische würzige Kartoffelschnitze und Salat   	
<i>avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain, pommes de terre fraîches épicées et salade</i>	

Kinderteller / Assiettes pour enfants



Käpten Iglu Teller / Assiette Capitaine Iglu 	13.50
Panierte Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayonnaise <i>Bâtonnets de poissons panés avec pommes frites et mayonnaise</i>	
Bonanza Teller / Assiette Bonanza   	13.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup   	
<i>Escalope de porc panée avec pommes frites et Ketchup</i>	



Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse	13.50
Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup <i>Hamburger maison dans un petit pain avec pommes frites et ketchup</i>	
Donald Duck Teller / Assiette Donald Duck   	13.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup   	
<i>Chicken Nuggets avec des pommes frites et ketchup</i>	
Goofy Teller / Assiette Goofy   	16.00
Mit Naturjus & mit glutenfreien Spaghetti   	
<i>Avec jus nature & spaghetti sans gluten</i>	
Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln <i>Escalope de veau avec sauce aux champignons à la crème et nouilles</i>	
Karotten als Beilage / accompagnement de carottes	2.00



Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA