

Speisekarte

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen	Fr. 7.50

Salate

Saisonsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 10.50

Kalte Speisen

Wurstsalat einfach/ garniert	Fr. 16.50
Wurst- Käsesalat einfach /garniert	Fr. 16.50
Zigeunersalat	Fr. 19.50
Bündnerteller	Fr. 25.00

Fleischherkunft: Rind Argentinien und USA. Schwein und Lamm Schweiz

Preise inkl. 7,7% WMST

Warme Speisen

Schweinsschnitzel paniert / nature mit Saisongemüse	Fr. 24.50
Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce	Fr. 36.00
Kalbsleberli mit goldbrauner Butterrösti	Fr. 34.00
Rindsfilet Stroganoff (Angus)	Fr. 38.00
Butterzartes Lammfilet mit Saisongemüse	Fr. 38.00
Schweins-Cordonbleu mit Saisongemüse	Fr. 28.00
Kalbs-Cordonbleu mit Saisongemüse	Fr. 38.00

Zu obigen Fleischgerichten servieren wir nach Wahl:
Pommes Frites oder Nudeln, Rösti, Croquetten, Butter-Reis

Fischgerichte

Eglifilets meunière oder pochiert mit Reis oder Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr. 34.00
Zanderfilets gebacken mit Salz- kartoffeln und Sauce Tartare	Fr. 28.00

Fischherkunft: Zürichsee und Vietnam ASC

Währschafte Gerichte

Chuttle an Tomatensauce Fr. 19.50
mit Härdöpfel (Kümmi seperat)

Chuttle an Weissweinsauce Fr. 19.50
mit Härdöpfel (Kümmi seperat)

Chalbskopf mit Sauce Vinaigrette Fr. 19.50
dazu Härdöpfel

Unser Haus- Hit

Spaghetti mit Riesencrevetten gebraten Fr. 27.50
an Olivenvöl und Peperoncini

Frisch zubereitetes Tatar Fr. 29.00
mit Toast und Butter klein Fr. 21.00

Crevettenherkunft: Vietnam ASC

Unsere Carpaccio-Variationen

Lauwarmes Siedfleisch-Carpaccio

mit Sauce Vinaigrette

Fr. 26.00

Bisonfilet-Carpaccio

mit Parmesan und Olivenöl

Fr. 28.00

Butterzartes Rinderfilet

Angus Rindsfilet

Fr. 54.00

mit frischem Gemüse serviert

dazu Pommes Frites oder Reis

sowie drei hausgemachte Saucen

Fleischherkunft: Rind und Bison Argentinien und USA.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt

