



# Menu-Chateaubriand

Der ideale Vorschlag für grössere Tische  
aber auch für ein gemütliches Tête à Tête, zu zweit

## *Wintersalat*

mit gebratener Entenleber und  
einem Kalbsmilken-Médallions knusperig gebacken im Panko-Brot

\*\*\*\*\*

## *Taglierini con Gambas*

Eismeer-Crevetten (Wildfang, keine Zucht)  
in Kräuterbuttersauce mit Nudeln

\*\*\*\*\*

## *Doppettes US-Rindsfilet „Chateaubriand“*

rosé gebraten mit Sauce Béarnaise  
reichhaltiges Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

## *Bunt gemischtes Dessert-Variété*

allerlei Mini-Dessert's aus unserem Tages-Angebot

\*

Das Menu servieren wir Ihnen gerne ab zwei Personen  
Menu complet 89.-

Als 3-Gang-Menu (eine **einheitliche** Vorspeise, Hauptgang und Dessert) 75.-

### Fleisch-Deklaration

Kalb-,Schweiz, Rindsfilet, Entrecôte und Hohrücken - Irland+USA\*\*; übriges Rindfleisch - Schweiz,  
Lamm - Schweiz+Irland, Geflügel - Schweiz, Krustentiere - Vietnam, Südafrika+Kanada

\*\* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

# Salate

## *Insalata Maritimo*

Lauwarmer Pulposalat „Provencale“ und  
drei weitere Delikatessen aus dem Wasser, je nach Ankunft  
22.-

## *Crevetten-Salat „Piri-Piri“*

eher pikant, mit Peperoncini und Knoblauch gewürzt  
19.50

## *„Herrensalat“*

Kalbskopf und Siedfleisch an Vinaigrettesauce  
garniert mit einigen Blattsalaten  
18.50

## *Nüsslisalat*

mit geschnetzelter Kalbsleber  
19.50

oder

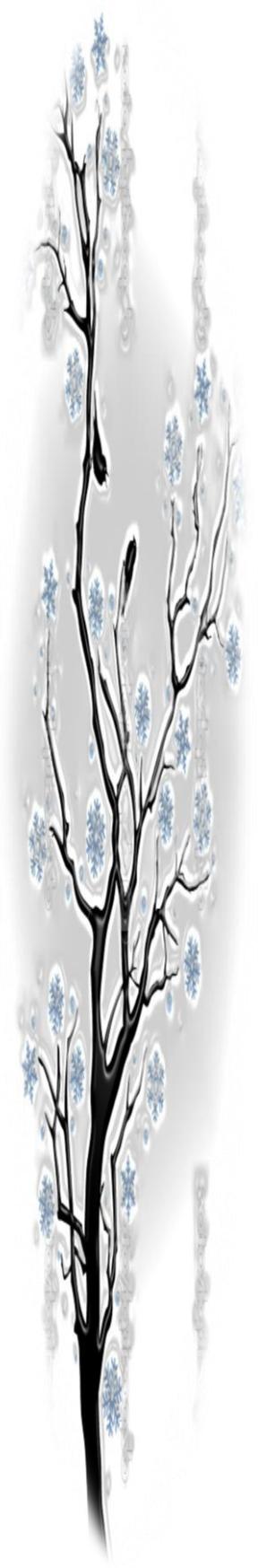
mit einem Rührei  
15.-

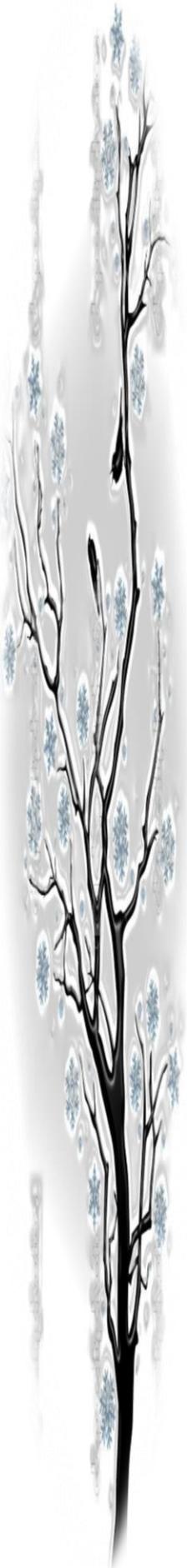
## *Ceasar's Salat*

Salatherzen mit Knusperspeck, Croûtons und Parmesan  
15.-

## *Saison-Salat*

Bunter, gemischter Salat angemacht mit unserem Hausdressing  
12.-





# Suppen

## *Steinpilz-Rahmsuppe*

mit einem „Tupfen“ Rahm garniert  
9.50

## *Hummer-Bisque*

mit einem Langusten-Raviolo  
15.-

## *Suppe mit Spätz*

klassische, hausgemachte Rindsbouillon mit  
Gemüse und Suppenfleisch 11.-

## *Chefs J'mies-Crèmesüppli*

mit Brotcroûtons  
8.50

# Allerlei

Vorspeisen

## *Risotto ai Tartuffi*

Trüffelrisotto mit einem Entenleber-Médallions

oder

mit gebratenen Coquilles Saint-Jacques, Jakobsmuscheln

26.-

## *„Taglierini con Gambas“*

Eismeer-Crevetten „Provencale“ in Kräuterbuttersauce

mit Nudeln

22.-

## *Rindfleisch-Ravioli*

im Salbei-Butter mit Parmesan geschwenkt

dazu Brasato-Würfeli „Al Merlot“

18.50

# Hackbraten

Kalbfleisch

## Der Renner für Kenner

Grosi's Kalbs-Hackbraten „Classique“ 29.50  
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet  
seit dem 11. Juli 2002 bis Ende November 2019  
24' 465 mal serviert

### *Kalbs-Hackbraten „Arrabbiata“*

an rassiger Paprika-Pfeffersauce  
Gemüsebouquet und Kartoffelstock  
32.-

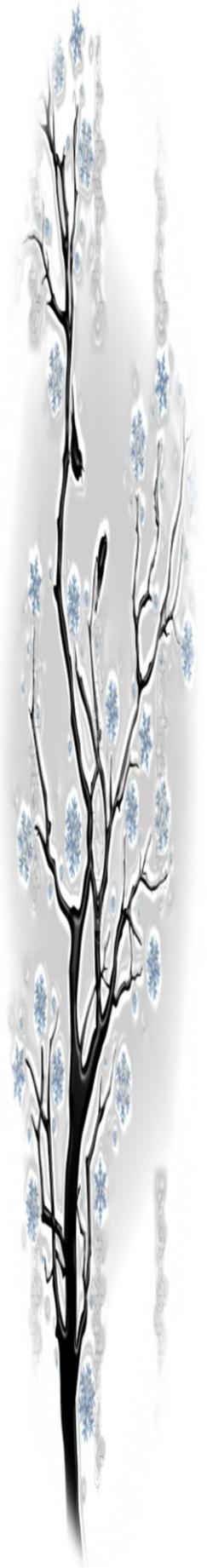
### *Kalbs-Hackbraten „Deluxe“*

in Cognac-Morcherahmsauce  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur  
38.-

Ab zwei Personen

### *„Surf and Turf“* (unsere Version !)

Eine Kombination vom grillierten Hummerschwanz und Kalbs-Hackbraten  
Gemüsebouquet und Kartoffel-Mousseline  
47.- p.p.





# Heute Speziell

## *Seezunge*

Ganze Seezunge im Butter „A la Meunière“ gebraten  
Gemüsereis oder Salzkartoffeln

54.-

## *Lamm-Rack „Provencale“*

Lamm-Carré von der grünen Wiesen Irlands's  
mit einer Kräuterkruste überbacken  
Gemüse garnitur und Kartoffel-Gratin

46.-

## *Ochsen-Büggli*

butterart geschmort in Merlot-Sauce  
kleines Gemüse und Kartoffelstock

36.-

## *Entenbrust*

am Knochen gebraten, tranchiert und  
auf einer süß-sauren Orangensauce serviert  
mit Wintergemüse und Kartoffel-Croquetten

43.-

Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht, oder ein Gericht,  
das Sie einmal bei uns gegessen haben, nicht auf der Karte finden  
sagen Sie es uns. Sofern die frischen Grundprodukte  
vorhanden sind, ist es uns ein Vergnügen, darauf einzugehen

kulinarische Evergreens

von unseren Gästen seit Jahren gewünscht

*Geschmeltzte Kalbsleber „Veneziana“*

im Butter gebraten mit Zwiebeln, kleines Gemüse und goldige Rösti  
38.-

*Kalbskotelette* pro 100 gr. 13.-

im Butter gebraten, Grösse Ihrem Appetit entsprechend 250-450 gr.  
Gemüsebouquet und Beilage nach Wunsch + 8.-

*„Landhaus-Kalberei“*

Kalbsfilet-Médallions an Morchel-Rahmsauce und  
„Brasato di Vitello“, Kalbsschmorbraten in Rotweinsauce  
Gemüse garnitur und Kartoffelstock  
42.-

*„Falsche Schnecken“*

Rindsfilet-Würfel vom US-Beef gratiniert mit einer  
leicht pikanten Sauce Béarnaise  
kleine Gemüse garnitur und Pommes-frites  
(46.- / kleinere Portion 39.50)

*Chateaubriand vom US-Beef „Ein Service“* 200 gr. p.p.

in der Küche tranchiert und **einmal** serviert  
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und reichhaltiges Gemüsebouquet  
ab 2 Pers. Fr. 58.50 p.p.

*Thai-Chicken „Seven Spice“*

Mistkratzerli thailändisch mittelscharf gewürzt,  
mit gebratenen Nudeln „Chinois“  
36.

