



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.-

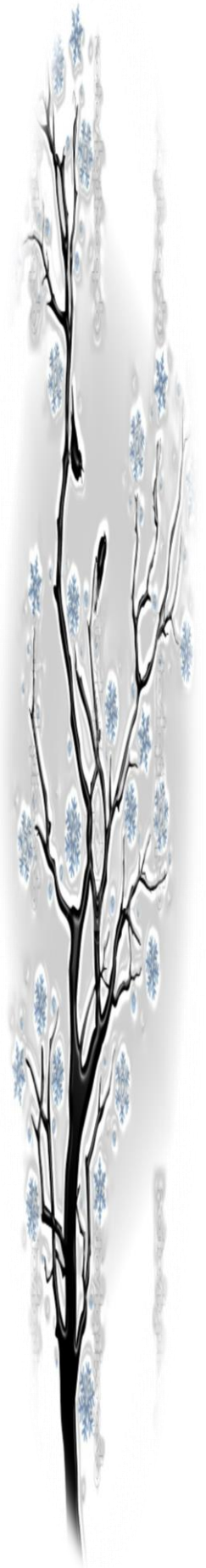
Kalbs-Hackbraten „Deluxe“

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.

