

SALATE UND VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei... **14.00**

Gemischter Salat...**12.50** - Kleiner gemischter Salat ...**10.00**

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
serviert mit Toast und Butter...**15.00** – Hauptgang Portion...**22.00**

Blattsalate mit Radieschen
und gerösteten Kernen an Himbeerdressing... **12.50**

Avocadotatar mit gebratenem Bärenkrebsschwanz
und Wasabi Crème Fraîche...**20.00**

In Vanille-Knoblauchbutter gebratene Jakobsmuscheln
auf Radicchiorisotto...**22.00**

KALTE GERICHTE

Cervelat Salat mit geraffeltem Emmentaler und Greyerzer nach Chef Art,
angemacht mit Französischer Sauce...**16.50**

Salatteller, diverse frische Salate mit Ei... **18.50**

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croutons... **10.00**

Schwarzwurzelcremesuppe mit Blätterteig-Specktasche...**12.50**

Rindskraftbrühe mit Pistazienklösschen und Sherry... **12.00**

UNSERE HAUSKLASSIKER

Alpen Beefburger medium gebraten (200g) mit Cole Slow, gebratene Zwiebel,
Bergkäse und Speck dazu Pommes Frites...**30.00**

Frisch zubereitetes Beefsteak Tatar (130g) mit Toast und Butter...**28.00**
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky...+ **5.00**

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck,
garniert mit Pommes Frites...**25.00**

TEIGWAREN / VEGETARISCHES

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,
Greizer, Röstzwiebeln und Apfelmus...**24.00**

Zitronen-Ricotta Ravioli auf Blattspinat und Pinienkernen...**22.00**

Herbstliche Gemüsevariation mit Polenta...**27.50**

Kräuterrisotto mit Fenchel, Zucchini
getrockneten Tomaten und gehobelter Belper Knolle... **24.00**

FLEISCH GERICHTE

Fitnesssteller mit Steak von der Schweizer Pouletbrust
serviert mit Sweet-Chilisauce...**26.00**

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**32.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
serviert mit Gemüse trio...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce
Gemüse duo und Dauphinkartoffeln... **40.00**

Rosa gebratenes Lamm entrecôte mit Kräuterkruste
Rotweinsauce, Spinatbällchen und cremige Polenta... **38.00**

Reh geschnetzeltes aus Zofinger Jagd von Jagdgesellschaft Hubertus
an Wildrahmsauce, Preiselbeeren, Rotkraut,
Maroni und Spätzle...**42.00** – Kleine Portion...**36.00**

FISCH GERICHTE

Altbüroner Eglifilets sanft gedünstet mit Kräuter-Weissweinsauce
mit Blattspinat und Reis...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Gebratene Seezungenfilets mit Artischocken-Tomatenragout
und Weissweinsrisotto...**44.00** – Kleine Portion...**36.00**

**PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.
BEACHTEN SIE UNSERE FLEISCHDEKLARATION**

DESSERTS

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

Unsere Varianten vom Eiskaffee...**12.00**

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

Wählen Sie Ihren Favoriten

Coupe Nesselrode...**13.50**

(Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm)

Mini Coupe Nesselrode...**10.50**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm...**12.50**

Zimtmousse mit Portweifeige...**11.50**

„Schokoladenduett“,

warmer Schokoladenkuchen und weisses Schokoladen Parfait

Mango und Himbeercoulis...**13.50**

Vermicelles mit Rahm...**CHF 12.00**

Mini Vermicelles mit Rahm...**CHF 9.50**

Grand Marnierparfait mit Orangensalat...**12.00**

„Kein Dessert“

Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts

für alle die eigentlich genug gegessen haben...**12.00**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm...**12.50**

Kleine Portion...**10.00**

mit Kirsch...**+2.50**

Käsetrilogie mit Feigensenf, Trauben und Birnenbrot...**14.00**