

## **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**

Sautierte Kalbsmilken und Champignons  
mit Nüsslisalat an Sherry-Walnussdressing... **16.00**

Randen-Apfeltatar mit lauwarmem Rauchforellenfilet  
und Kräutervinaigrette... **15.00**

## **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**

Pastinakencremesuppe... **10.00**

Linsen-Currysuppe mit Krabbenchips...**12.50**

Klare Gemüse-Safransuppe mit Seezungenstreifen... **14.00**

## **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**

Kartoffel-Kräutergnocchi auf Ratatouille  
mit Grana Padano überbacken...**22.00**

Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen,  
Lauch, Erbsen und Broccoli...**25.00**

Bunter Gemüseteller mit Polenta...**27.50**

Capuns gefüllt mit Salsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch  
in Bouillon und Rahm im Ofen gedünstet... **25.00**

## **FLEISCH GERICHTE**

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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 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**

Medaillons vom Bierschweinfilet auf Morchelrahmsauce  
Blattspinat und Tagliatelle...**38.00** – Kleine Portion...**30.00**

Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicosauce  
Gemüseduo und Butterrösti... **38.00**

Irishes Rindsentrecôte mit warmer Kräuterbutter  
grünen Bohnen, Grilltomate und Kartoffelgratin  
180 Gramm ...**38.00** – 220 Gramm...**46.00**

## **FISCH GERICHTE**

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

Wolfsbarschfilet mit Thymian-Beurre Blanc  
Fenchel-Tomatengemüse und Risotto...**44.00** – Kleine Portion...**36.00**

Seeteufelmedaillons und Riesenkrevetten vom Grill  
mit Ratatouille und Dauphinkartoffeln...**40.00**

**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**

Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleeis und Rahm...**12.00**

Crème brûlée mit Kokonusseis...**10.00**

Dattelparfait mit Aprikosenkompott und Mandelkrokant...**12.50**

„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**

Passionsfruchtmousse mit Mangosalat...**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**