

Der Küchenchef empfiehlt . . .

. . . Frühlingsgerichte mit grünem Spargel

Vorspeisen

<i>Spargelcremesuppe (1,7)</i>		CHF	9.50
<i>Frühlingssalat mit Spargeln und Coppa (I) (3,5,10,12)</i>		CHF	15.50
<i>an Kräuterdressing</i>	<i>als Hauptspeise</i>	CHF	23.50
<i>Spargelquiche mit Sauerrahmdip (1,3,5,7,10,12)</i>		CHF	16.50
<i>und Salatbouquet</i>	<i>als Hauptspeise</i>	CHF	24.50

Hauptgerichte

<i>Lachstranche auf gebratenem Spargel (4)</i>		CHF	29.50
<i>an Orangen-Basilikumpesto, neue Bratkartoffeln</i>			
<i>Pouletbrust-Saltimbocca am Knochen (CH) (3,7,12)</i>		CHF	32.50
<i>auf Weissweinsrisotto mit Spargeln und getrockneten Tomaten</i>			
<i>Kalbsinvoltni (CH), gefüllt mit Spargeln und Taleggio, (7)</i>		CHF	36.50
<i>neue Bratkartoffeln</i>			

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Tagliatelle mit Spargeln, (1,3)</i>		CHF	24.50
<i>Cherrytomaten und Kräutern</i>			
<i>Spargel-Champignon-Ragoût</i>	<i>(veganes Gericht)</i>	CHF	23.50
<i>mit Cous-Cous (1)</i>			

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

Suppen

<i>Bouillon vom Tafelspitz (CH), mit Flädli (1,3,7) oder mit Sherry (12) verfeinert</i>	CHF	8.50
<i>Bärlauchcremesuppe (7)</i>	CHF	9.50

Vorspeisen und Salat

<i>Grüner Saisonsalat */**</i>	CHF	7.50
<i>Bunter Blattsalat */**</i>	CHF	8.50
<i>Gemischter Salat */**</i>	CHF	9.50
<i>Kleiner Bündnerteller mit Bündnerfleisch (CH) und Bündner Rohschinken (CH)</i>	CHF	16.--
	als Hauptspeise	CHF 24.50
<i>Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (1,4,10,12)</i>		

Aus Fluss und See

<i>Eglifilets „Chnusperli“ (1,3,4,6,9,10) im Bierteig gebacken, mit Sauce Tartar (3,4,10) Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	CHF	28.50
<i>Red Snapper-Filet (1,2,3,4) auf rotem Thaïcurry-Spargelgemüse mit Nudeln</i>	CHF	32.50

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

Pfannenstiel-Spezialitäten

<i>Oberländer Bauernbratwurst (CH) (7) mit Zwiebelsauce und Röstli</i>	<i>CHF</i>	<i>21.50</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel (CH) (1,3) mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat (10)</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Cordon-bleu Pfannenstiel (CH) (1,3) Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und hauseigener Käsemischung (7) Risoléekartoffeln, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Wiener Tafelspitz (CH) Salzkartoffeln, Rahmspinat (7) und Apfelkren (7)</i>	<i>CHF</i>	<i>29.50</i>
<i>„Spätzlitopf“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit geschnetzelterm Schweinefleisch (CH), Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>

Fleischgerichte

<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (CH) nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites, Gemüse garnitur (1,3)</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>
<i>Pouletbrustwürfel (CH) „Casimir“ an Currysauce (12) im Reisring und Früchtespiess</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>
<i>Radlerteller Pouletbrüstli (CH) vom Grill mit Kräuterbutter (4,5,7,10) und reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>28.50</i>
<i>Zürcher Geschnetzelter (CH) Zartes Kalbfleisch an Weisswein-Champignonrahmsauce (7,12), Röstli</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Sautierte Rindsfiletwürfel (IRL) an körniger Senfsauce (7,12) Nudeln, Marktgemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>39.50</i>
<i>Rindsfilet (IRL) vom Grill mit Kräuterbutter (4,5,7,10) Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>160g</i> <i>CHF</i>	<i>44.--</i>
<i>XL-Portion mit 2 Stück à 160g</i>	<i>CHF</i>	<i>68.—</i>

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

Vegetarische Gerichte

Äplerrösti Rösti mit Zwiebeln, Tomaten und Käse (7) überbacken, serviert mit einem Spiegelei (3)	CHF	21.--
„Spätzligratin“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken	CHF	21.50
Gärtnerin-Teller Gemüseteller mit Röstikroketten (12)	CHF	22.50
Indisches Gemüsecurry im Basmatireisring	(veganes Gericht)	CHF 23.50

Beefsteak Tatar (CH), (1,4,5,7,10,12) nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt, Toast (1,5,7) und Butter (7)	als Vorspeise	CHF 32.50 CHF 19.50
„Fitnessteller“: Schweinsschnitzel (CH) vom Grill mit Kräuterbutter (4,5,7,10) und Salatgarnitur */**		CHF 25.50
„Sportlerteller“: Pouletbrust (CH) vom Grill mit Kräuterbutter (4,5,7,10) und Salatgarnitur */**		CHF 25.50

Gerichte für den kleinen Appetit

Salatteller mit Ei */** (3)	CHF	17.50
Wurst-Käsesalat (Cervelat, CH), garniert */** (3,7,12)	CHF	18.50
Bauernschinkenteller (CH) mit Käse (7)	CHF	19.--
Gemischter Käseteller mit 3 Sorten Hart- und Halbhartkäse, einem Weichkäse (3,7,12)	CHF	17.--
Pfannestiel „Zvieri-Teller“ mit Bauernschinken (CH), Salami (CH), Speck (CH) und Käse (3,7,12)	CHF	23.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (1,4,10,12)		

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.