

Der Küchenchef empfiehlt . . .

Frühlingsgerichte mit grünen Spargeln

Vorspeisen

Spargelcremesuppe (7)		CHF	9.50
Frühlingsalat mit Spargeln, Coppa (I) (12)		CHF	18.50
Radieschen und Pinienkernen (8)	als Hauptspeise	CHF	26.50
an Himbeervinaigrette (5,10,12)			
Auf Wunsch ohne Coppa	abzüglich	CHF	3.--
Räucherlachstatar (NOR) (4) mit marinierten Spargeln		CHF	18.50
und Brotchip (1,7)	als Hauptspeise	CHF	26.50

Hauptgerichte

Lammnierstück (NEZ) mit Tomatenkruste (1,3,7)		CHF	38.50
Spätzli an Bärlauchpesto (1,3,7), Spargeln im Speckmantel (CH) (1,3,7)			
Maispouardenbrust (F) an Portweinjus (12) auf Süsskartoffelpüree (7)		CHF	29.50
mit sautiertem Spargel-Tomatengemüse			
Tagliatelle (1,3)	(vegetarisches Gericht)	CHF	24.50
an Basilikum-Limettenrahmsauce (7,12)			
mit Spargeln und Cherrytomaten			
Gersotto (1) mit Gemüse und frittiertem Rucola	(veganes Gericht)	CHF	23.50

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.

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	8.50
<i>Bunter Blattsalat */**</i>	CHF	9.50
<i>Gemischter Salat */**</i>	CHF	10.50
<i>Nüsslisalat */** mit Ei (3) und Croûtons (1,5,7)</i>	CHF	12.50
<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 (10,12)</i>		

Hauptgerichte mit Fisch

<i>„Filet-Chnusperli“ vom Schweizer Egli (1,3,4), im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12) Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	CHF	34.50
<i>Gebratenes Felchenfilet (1,4) vom Zürichsee an Orangensauce (7,12) Neue Kartoffeln, grüne Spargeln</i>	CHF	36.50

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.

Pfannenstiel-Spezialitäten

<i>Oberländer Bauernbratwurst (CH) (7) mit Zwiebelsauce (12) und Rösti</i>	<i>CHF</i>	<i>21.50</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel (CH) (1,3) mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat (5,10,12)</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Cordon-bleu Pfannenstiel (CH) (1,3,7) Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und hauseigener Käsemischung (7) Rissolée kartoffeln, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Wiener Tafelspitz (CH) mit Apfelkren (7,12) Salzkartoffeln, Rahmspinat (7)</i>	<i>CHF</i>	<i>29.50</i>
<i>„Spätzlitopf“ Hausgemachte Eierspätzli (1,3,7) mit geschnetztem Schweinefleisch (CH), Waldpilzen und mit Käse (7) überbacken</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>

Hauptgerichte mit Fleisch

<i>Gebackenes Schweinsschnitzel (CH) nach Wiener Art (1,3) mit Preiselbeeren, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>26.50</i>
<i>Radlerteller Pouletbrüstli (CH) vom Grill mit Kräuterbutter (1,4,7,10,12) und reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>28.50</i>
<i>Zürcher Geschnetztes (CH) Zartes Kalbfleisch an Weisswein-Champignonrahmsauce (7,12), Rösti</i>	<i>CHF</i>	<i>36.50</i>
<i>Rindsfiletwürfel (IRL) „Stroganoff“ (12) Nudeln (1,3), Marktgemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>39.50</i>
<i>Rindsfilet (IRL) vom Grill mit Kräuterbutter (1,4,7,10,12) Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>44.--</i>
<i>160g 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.

Vegetarische Hauptgerichte

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), (1,4,7,10,12) nach Ihrem Wunsch mild, rassig oder scharf gewürzt, Toast (1,7) und Butter (7)	als Vorspeise	CHF 32.50	CHF 19.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------	-----------

Gerichte für den kleinen Appetit

Salatteller mit Ei */** (3)	CHF	17.50
Wurst-Käsesalat (Cervelat, CH), garniert */** (7,12)	CHF	18.50
Bauernschinkenteller (CH) mit Käse (7)	CHF	19.--
Gemischter Käseteller mit 3 Sorten Hart- und Halbhartkäse, einem Weichkäse (7,8,12)	CHF	17.--
Pfannestiel „Zvieri-Teller“ mit Bauernschinken (CH), Salami (CH), Speck (CH) und Käse (7,12)	CHF	23.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (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.