



Speisekarte

Mittagsmenü 15,50 €

Selleriesuppe

**

Ossobuco von der Schweinshaxe mit Spiralnudeln

Vorspeisen

Walliser Käse-Wähe an buntem Salatbouquet	9,50 €
Geräuchertes Calmbacher Forellenfilet an Radicchiosalat	12,90 €
Krabbencocktail in Cognaccreme, dazu Toast	14,20 €

Suppen

Bündner Gerstensuppe	7,80 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	6,80 €
Gebrannte Griessuppe	6,90 €

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, dazu Rösti und Salat	29,90 € x
Geschnetzelte Rinderleber in Salbeibutter gebraten, mit Rösti und Salat	23,20 € x
Walliser Schnitzel mit Raclettekäse und Tomaten gefüllt, dazu Knöpfle und Salat	24,90 €
Geschmortes Lammhäxle mit Petersilienwurzelgemüse und Polenta	25,80 €
Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichschaum, dazu Randengemüse und Kartoffelschnee	25,80 €
Rosa gebratener Rehrücken an Cassissoße, dazu Mandelbrokkoli und Pommes Dauphine	38,00 € x
Jungbullenbrust in Meerrettichsoße, dazu Röstkartoffeln und Rote Beete Salat	20,90 € x
Szegediner Gulasch auf Perouser Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln	20,90 € x
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmelzt, dazu Salat	15,40 € x



Gebratene Schweinelendchen

in Champignonrahmsoße, mit Spätzle und Salat 21,90 € x

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salat 30,10 €

Filetsteak

in Cognac – Pfeffersoße, mit feinem Gemüse und Kroketten 35,00 €

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat 25,00 € x

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 15,80 €

Cordon Bleu mit buntem Salatteller 23,00 € x

Truthahnschnitzel „orientalisch“ an Currysoße, mit Reis und Salat 17,80 €

Truthahnschnitzel mit feinem Gemüse und Kroketten 20,50 € x

Vegetarisch und Vegan

Marktgemüse auf Rösti mit Raclettekäse überbacken 18,90 €

Hausgemachte Ricotta- Kräutermaulataschen
auf Ratatouillegemüse dazu Champignons  16,50 € x

Spaghetti an Belugalinsen-Bolognese mit confierten Tomaten – **Vegan** 16,80 €

Gemüseteller an Curry – Ingwersoße, mit Reis – **Vegan** 15,90 €

Desserts

Apfelchüechli an Vanillesoße mit Walnusseis 10,90 €

Karamellköpfli mit frischen Früchten 8,40 €

Vermicelles – Vanilleeis an Maronenmousse auf Meringue 10,40 €

Schokoladenmousse mit Waldbeerengrütze 7,60 €

Panna Cotta mit Himbeermark 7,60 €

Affogato – Espresso mit Vanilleeis 5,20 €

Kugel Eis von Langnese Carte D`OR in den Sorten

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee je Kugel 2,60 €

Walnuss und hausgemachtes Apfel- Minzeis je Kugel 2,60 €

Sorbets – Zitrone, Passionsfrucht, Cassis je Kugel 2,60 €

Die mit X gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich.

- Aufpreise für Umbestellungen bleiben uns vorbehalten! -