

Vorspeisen – Starters

1/2

CHF /Portion

Hausgemachte Spargeleremesuppe mit Croûtons <i>Home-made asparagus cream soup with croutons</i>		12,50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		9,50
Verschiedene Blattsalate an French- oder Balsamicodressing <i>Leaf salad with french or balsamic dressing</i>		8,50
Gemischter Salat an French- oder Balsamicodressing <i>Mixed salad with french or balsamic dressing</i>		10,50
Rindstatar mit Toast und Butter <i>Beef tartare with toast and butter</i>	90gr	140gr 17,50 28,50
Bündner Bergteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Rohwurst fein geschnitten <i>A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats.</i>	17,50	24,50

Hauptgänge – main dish

Kalbsleberli in Butter gebraten mit einer Beilage nach Wahl <i>Calf's liver sautéed in butter with one side dish of choice.</i>		38,50
Kalbspillard mit einer Beilage nach Wahl <i>Grilled veal steak served with one side dish of choice</i>		41,50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit einer Beilage nach Wahl <i>Zurich-style veal fricassée in a white wine reduction with one side dish of choice</i>		41,50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter mit einer Beilage nach Wahl, 180g <i>Beef entrecote with herb butter with one side dish of choice, 180g</i>		43,50
Wienerschnitzel ODER Kalbs-Cordon bleu mit einer Beilage nach Wahl <i>Breaded veal escalope OR breaded veal escalope stuffed with ham and cheese with one side dish of choice.</i>		41,50
<ul style="list-style-type: none">• Beilage nach Wahl: Spargelrisotto, Bärlauch-Spätzli, Gemüse, Pommes frites, Rösti oder Reis <i>Side dish: Asparagus risotto, wild garlic Spätzli, vegetables, French fries, hash brown or rice</i>		
Hausgemachter Spargel-Käsekuchen mit Salat garniert <i>Homemade asparagus - cheese quiche served with mixed salad.</i>		23,50
Weisser -oder grüner Spargelteller an Hollandaise Sauce serviert mit Salzkartoffeln <i>White or green asparagus with hollandaise sauce served with boiled potatoes.</i>		23,50
Grilliertes Lachssteak auf Weisswein Sauce serviert mit Spinat und Salzkartoffeln <i>Grilled salmon steak on white wine sauce served with spinach and boiled potatoes.</i>		34,50
Klassische Äplermagronen an herzhafter Rahmsauce mit Kartoffeln und Käse dazu Zwiebeln und Apfelmus <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with onions and apple mousse.</i>		22,50

Hausgemachte Raclette-Rösti <i>Traditional home-made hash brown au gratin with Raclette cheese</i>	24.50
+ Tomaten – <i>Tomato</i>	4.00
+ Spiegeleier – <i>Fried eggs</i>	5.00
+ Bauernschinken – <i>Farmer's ham</i>	5.00
+ Speck – <i>Bacon</i>	5.00

Käse Fondue – Cheese Fondue 200gr *per person*

Bärlauch-Käsefondue <i>Traditional cheese fondue with wild garlic,</i>	29.50
Traditionelles Waadtländer Fondue, <i>Traditional Vaudois fondue, made with four cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	29.50
Moitié-Moitié-Fondue, <i>Half-half fondue, made with two cheeses, white wine, cherry liquor and garlic, 200g</i>	29.50
Herren-Fondue mit grünem Pfeffer und Senf, <i>Traditional fondue with green pepper and mustard,</i>	30.50

Fleischfondue – meat fondue 200gr *per person*

Serviert mit Pommes Frites, Chips oder Reis und 6 verschiedenen Dip Saucen

Served with French Fries, Chips or rice and 6 different dip sauces

Fondue Bourguignonne, mit Kalbs-, Rinds- und Pouletwürfel zum selbst frittieren in heissem Öl <i>Fondue Bourguignonne; chunks of veal, beef and chicken for you to fry in hot oil.</i>	42.50
Fondue Chinoise, fein geschnittenes Rindfleisch zum selbst garen in heisser Rindsbrühe <i>Fondue Chinoise, 200g thinly sliced beef for you to cook in a beef broth.</i>	42.50
+ Zusätzliche Portion Fleisch, 120g <i>+ Portion of additional meat, 120g+</i>	18.50

Beilagen – Side dishes

Kartoffeln <i>Raclette potatoes</i>	7.00
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken <i>Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins</i>	4.50
Kirsch 37.5%, Pflümli 37.5% oder Birnenbrand 50%, 2 cl <i>Cherry 37.5%, plum 37.5% or pear liquor 50%</i>	6.00

Rindfleisch, Schweinefleisch und Kalbfleisch kommen aus der Schweiz. Der Lachs kommt aus einer Zucht aus Norwegen.
Our beef, pork and veal are sourced in Switzerland and the fish salmon comes from Norway
Die Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt. / Prices are in CHF and including 7.7% taxes.

Dessert – dessert

Hausgemachtes Karamelköpfler mit Rahm <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i>	10,50
Frische Erdbeeren mit Schlagrahm <i>Fresh strawberries with whipped cream</i>	10,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i>	12,50
Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Coupe Denmark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream</i>	11,50
Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon & lime sorbet with vodka</i>	9,50
Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren, Vanilleglacé und Schlagrahm <i>Coupe Romanow with fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	11,50
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i>	9,50
Meringue mit Schlagrahm <i>Meringue with whipped cream</i>	7,50
Bananensplit mit Vanille und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce <i>Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce</i>	11,50
Aprikosensorbet mit Abricotine <i>Apricot sorbet with apricot brandy</i>	9,50
Verschiedene Glacé-Aromen 1 Kugel - 1 scoop <i>Choice of various ice cream flavours + weitere - extra scoop</i>	4,00 2,50
Vanille - vanilla	
Schokolade - chocolate	
Erdbeer - strawberry	
Espresso - espresso	
Aprikose - apricot	
Zitrone - lemon	