

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten  CHF 9.50
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Nüsslisalat „Mimosa“ CHF 15.00
mit pochierten Eiern und Speckwürfeln

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 36.50
Toast und Butter als Vorspeise CHF 25.50
mild, mittel oder scharf – je nach Ihrem Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamicodressing
Zigerdressing

Suppen

Tagessuppe CHF 8.50
unser Serviceteam berät Sie gerne

Französische Zwiebelsuppe CHF 13.00

Pasta

Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung  CHF 24.50
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt

Tagliatelle CHF 23.50
an frischer Pilzsauce

Aus dem Wasser

Täglich frischer Fisch je nach Angebot, unser Serviceteam berät Sie gerne.

Forellenfilets aus dem Weisstannental CHF 42.50
an Knoblauchsauce
serviert mit Morchelrisotto



Umgeben in herrlicher Berglandschaft liegt der kleine Fischteich mit frischem Bergquellwasser. Wir beziehen die Fische von der Familie Gmür, Forellenzucht Schwendi im Weisstannental.

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ in Butter knusprig gebraten serviert mit Pommes frites und Gemüse	CHF 41.50
Rindsentrecôte 200gr an Pfeffersauce dazu reichen wir Kartoffel Grenaille und Gemüse	CHF 46.00
Cordon Bleu paniertes Schweinefleisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Alpkäse aus unserer Region serviert mit Pommes frites	CHF 38.50
Kalbsgeschnetzeltes“Zürcher Art“ zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln dazu reichen wir knusprige Rösti und Gemüse	CHF 36.50

Hausspezialitäten

Kalbsbäggli

serviert mit Kartoffelpüree
und glasiertem Gemüse

CHF 41.00

Schweinebauch

serviert mit Süsskartoffelpüree,
Gemüse und Apfelessig-Demi Glace

CHF 35.00

Vegan

Rotes Gemüse Curry

mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce

CHF 28.50

Das hausgemachte Süsse danach

Tagesdessert CHF 10.50
Unser Serviceteam berät Sie gerne

Coupe Nesselrode
schmackhaftes Vermicelle
parfümiert mit Kirsch,
garniert mit cremigem Vanilleeis, gross: CHF 13.50
Meringues und Schlagrahm klein: CHF 10.50

Pochierter Apfel mit Amaretto-Karamell CHF 14.50
gefüllt mit weissem Schokoladenmousse
und Mandel Crumble

Käsevariation 100g CHF 18.50

Legende

Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Scharf



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Ihre Anfrage sehr gerne.

Ihre Gastgeber

Rindfleisch: URY

Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Tagesfisch: unterschiedlicher Herkunft

Eier: CH