

## 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

<b>Kalbsschnitzel „Wiener Art“</b> in Butter knusprig gebraten serviert mit Pommes frites und Gemüse	CHF 41.50
<b>Rindsentrecôte 200gr</b> an Pfeffersauce dazu reichen wir Kartoffel Grenaille und Gemüse	CHF 46.00
<b>Cordon Bleu</b> paniertes Schweinefleisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Alpkäse aus unserer Region serviert mit Pommes frites	CHF 38.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes“Zürcher Art“</b> 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**