

Suppen

Tagessuppe

unser Serviceteam berät Sie gerne

CHF 8.50

Pikante Tomatensuppe

mit grünem Apfel-Basilikumsorbet
verfeinert mit Zitronengras und Habanero-Chili

CHF 9.50

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten

mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

CHF 9.50

Gemischter Salat

mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

CHF 12.00

Caesar-Salat

knackiger Römersalat an Caesar-Dressing,
garniert mit krossgebratenen Pouletstreifen,
Brotcroûtons und Parmesan

CHF 15.50

ohne Pouletstreifen 

CHF 10.50

Tatar „das Klassische“

als Hauptgang

CHF 36.50

Handgeschnittenes Rindfleisch

Toast und Butter

als Vorspeise

CHF 25.50

mild, mittel oder scharf – je nach Ihrem Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Hausdressing

Balsamicodressing

Zigerdressing

Honig-Senf-Dressing

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

in Butter knusprig gebraten

CHF 36.50

Lammnierstück

an kräftigem Rotweinjus und Selleriepüree

CHF 36.50

Rindsentrecôte

Gentleman`s Cut 180gr

CHF 41.50

Brutus Cut 250gr

CHF 51.50

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Rindsfilet

Gentleman`s Cut 180gr

CHF 53.50

Brutus Cut 250gr

CHF 70.50

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Cordon Bleu

paniertes Schweinefleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Alpkäse aus unserer Region

CHF 33.50

Hausgemachter Kalbshackbraten

an einer Whisky-Rahmsauce

CHF 26.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce
mit Champignons und Zwiebeln

CHF 31.50

Saftig gebratene Pouletbrust

mit Kräuterbutter

CHF 23.50

Aus dem Wasser

Gebratene Zanderfilets

mariniert im Randensaft
garniert mit einem Randenchip

CHF 32.50

Forellenfilets aus dem Weisstannental

an Kräuterbutter

CHF 38.50



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

Alle unsere Hauptspeisen werden mit einer Gemüsegar nitur und ohne Stärkebeilagen serviert. Sie dürfen Ihr Lieblingsgericht mit den von Ihnen gewünschten Beilagen beliebig vervollständigen:

Risotto	CHF	5.00
Reis	CHF	5.00
Nudeln	CHF	5.00
Kartoffelpüree	CHF	5.00
Rosmarinkartoffeln	CHF	5.00
Pommes Frites	CHF	5.00
Butterrösti	CHF	5.00
Salat als Beilage	CHF	5.00
Extra Portion Gemüse (saisonal) unser Serviceteam berät Sie gerne	CHF	6.00

Pasta

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

Tagliatelle 
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Kräutern und Belperknolle CHF 21.50

Vegetarisch/Vegan

Rotes Gemüse Curry   
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce CHF 23.50

Hülsenfrüchte-Chili   
an einer rassigen Tomatensauce CHF 23.50

Samosas  
handgemachte Kartoffelteigtaschen
gefüllt mit Erbsen und Karotten
an Tamarindensauce
dazu reichen wir ein Salatbouquet CHF 24.50

Das hausgemachte Süsse danach

«**Öpfelchüechli**»

dazu servieren wir selbstgemachte Vanillesauce CHF 15.50

Rhabarber-Schokoladenverführung

Rhabarberglace mit einem hausgemachten,
zartschmelzendem Schokoladen-Nuss Toffee CHF 14.50

Thai-Basilikum Tiramisu

mit marinierten Erdbeeren CHF 14.50

Tagesdessert

Unser Serviceteam berät Sie gerne CHF 10.50

Käsevariation 100g

mit Feigensenf, Früchtebrot und Nüssen CHF 18.50

Legende

Vegetarisch



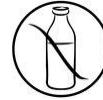
Vegan



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: CH/IE/AU

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

Lammfleisch: AU/NZ/IE

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

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Poulet: CH

Maispoularde: FR

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Zander: FAO 05Europa/PL

Blacktiger Krevetten: VN

Riesenkrevetten „Black Tiger“:

In der Bianchi-Zucht im Südwesten Vietnams tummeln sich nur 250-500 Krevetten
(normalerweise bis zu 10'000) pro Kubikmeter.

Zudem werden sie nicht gefüttert. Ein internationales Team von Bianchi sorgt vor Ort
für einen reibungslosen Ablauf.

Eier: CH