

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 9.00
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Caesarsalat CHF 12.00
mit Pouletstreifen CHF 16.00

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 36.00
Toast und Butter als Vorspeise CHF 25.00
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamicodressing
Zigerdressing
Caesardressing

Suppen

Tagessuppe CHF 8.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Spargelcrèmesuppe CHF 13.00
serviert mit pochiertem Ei

Vegetarisch

Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung  CHF 24.00
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt

Tagliatelle CHF 23.00
mit Parmesanemulsion und Spargeln

Vegan

Rotes Gemüse Curry   CHF 28.00
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce,
serviert mit Reis

Gegrillte Auberginen  CHF 26.00
mit orientalischem Couscous

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ in Butter knusprig gebraten serviert mit Pommes frites und feinem Gemüse	CHF 41.00
Rindsentrecôte 200gr an Sauce Béarnaise dazu reichen wir Grenailles-Kartoffel und frischer Spargel	CHF 46.00
Cordon Bleu paniertes Schweinefleisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Alpkäse aus unserer Region serviert mit Pommes frites	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“ zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln dazu reichen wir knusprige Rösti und buntes Gemüse	CHF 40.00

Hausspezialität

Kalbsbäggli

serviert mit Kartoffelpüree
und glasiertem Gemüse

CHF 41.00

Aus dem Wasser

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

Forellenfilets aus dem Weisstannental

an Knoblauchsauce mit Spargelrisotto,
serviert unter einer Rauchhaube

CHF 42.50



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

Das hausgemachte Süsse danach

Tagesdessert CHF 10.00
Unser Serviceteam berät Sie gerne

Coupe Romanoff
marinierte Erdbeeren
mit cremigen Vanilleeis
garniert mit Rahm,

gross	CHF 13.00
klein	CHF 10.00

Pochierter Apfel mit Amaretto-Karamell CHF 14.00
gefüllt mit weissem Schokoladenmousse
und Mandel Crumble

Käsevariation 100g CHF 18.00

Legende

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