

Zum Anfang aus der Sommerküche

Vitello tonnato

Kalter Kalbsbraten mit Thunfisch-Mayonnaise 22

Melone mit Rohschinken

18/25

Avocado Salat

mit gebackenem Pfirsich Rucola, dazu Rohschinken 18

Gazpacho Andaluz

kalte Tomatesuppe mit Croûtons



Sommerküche

Vitello tonnato

kalter Kalbsbraten mit Thunfisch-Mayonnaise 30

Avocado Salat

mit gebackenem Pfirsich Rucola, dazu Rohschinken 25

Pouletbruststreifen

scharfe grüne Kokos-Currysauce Kaffir-Limettenblätter
Gemüse Reis
32

Swiss Prime tagliata di manzo

Rucola, Grana Padano Bratkartoffel 44

Lammedaillons auf Ratatouille

Knoblauch-Kräuterjus Bratkartoffeln 39



Sommerküche

Schweizer Felchenfilet Luzerner Art

gebraten, Tomaten, grüner Pfeffer, Kräuterbutter Tagesgemüse und Salzkartoffeln

35

Black Tiger Crevetten mit Knoblauch

gebraten mit Knoblauch, Tomaten, Kräutern Wildreis 40

Tagliatelle Estive

mit Basilikum, Datteltomaten, Knoblauch, Olivenöl und Burratine 24/29

Weissweinrisotto

mit Eierschwämmli und Thymian 24/29

Fitnessteller Brühlbach

Alle Fleisch – und Fischgerichte servieren wir Ihnen auch als Fitnessteller bunte, knackige Sommersalate mit Melone dazu hausgemachte Kräuterbutter



Unsere Vorspeisen

Consommé natur

9.5

mit Flädli **oder** mit "Schuss" 11.5

Marktfrischer Blattsalat

Dressing: Französisch oder Italienisch 8.5

Gemischter Salat

Dressing: Französisch oder Italienisch 9.5



Unsere Klassiker

Swiss Prime Entrecôte Café de Paris

überbacken, auf der Platte serviert mit Pommes frites und Grilltomate 44

Wienerschnitzelvom Kalb

mit Pommes frites und Tagesgemüse 32/37

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit Butterrösti 32/37

Makkaroni St. Petersburg

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm und einem Schuss Wodka 24/29

Egli-Knusperli

mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 29/34



Für besondere Anlässe auf Vorbestellung

Châteaubriand

doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise mit Pommes frites und Gemüsgarnitur ab 2 Personen – pro Person 60

Steak de veau double

doppeltes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur ab 2 Personen – pro Person 49



Feines ohne Fleisch

Tagliatelle Estive

mit Basilikum, Datteltomaten, Knoblauch, Olivenöl und Burratine 24/29

Weissweinrisotto

mit Eierschwämmli und Thymian 24/29

Makkaroni St. Petersburg

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm und einem Schuss Wodka 24/29

"Bravo" Ravioli von Höngg

saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal 27/32

Jeden Mittwochabend ...

... servieren wir Ihnen Spezialitäten, wie zum Beispiel Kalbsleberli, Steinpilze, Chateaubriand..... immer ab 17.30 Uhr

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot.

Für den kleinen Hunger

Salatteler mit Ei

Verschiedene marktfrische Salate, garniert mit einem gekochten Ei 19

Birchermüesli

mit Rahmtupf 10

Freiburger Chäschüechli

5 dazu einen feinen Blattsalat 8

Omelette

nature oder mit Kräutern 11

Omelette

mit Schinken, Käse oder Champignons 13

Z'vieri-Plättli

mit Salami, Schinken, Mostbröckli und Käse 21

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



Herkunftsdeklaration

Fleisch

Rind- und Kalbfleisch Schweiz Schweiz Salami, Mostbröckli Gekochter Schinken, Speck Schweiz **Poulet** Schweiz Schweinefleisch Schweiz Australien* Lamm (*kann mit nichthormonellen Leistungsförderem, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Fisch

Egli **Estland** Lachs Norwegen Felchen Schweiz Krevetten Vietnam

Brot & Gebäck Schweiz

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bitte vor Ihrer Bestellung.

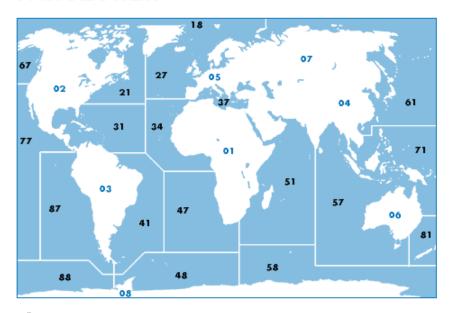




Die Fischerei

Mit unseren Lieferanten pflegen wir einen direkten Kontakt und sind bestrebt die Überfischung der Meere zu minimieren. Wir achten auf Labels wie MSC und bevorzugen, wenn immer möglich, lokale Gewässer.

FANGZONEN



SÜSSWASSER

- 01 Afrika
- 02 Nordamerika
- 03 Südamerika
- 04 Asien
- 05 Europa 06 Ozeanien
- 07 Ex-UdSSR 08 Antarktis

MEERWASSER

Atlantischer Ozean

- 18 Arktis 21 Nordwestatlantik

- 37 Mittelmeer, Schw.Meer
- 41 Südwestatlantik

47 Südostatlantik

Indischer Ozean

- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

Pazifischer Ozean

- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee 71 Mittlerer Westpazifik 31 Mittlerer Westatlantik 77 Mittlerer Ostpazifik 34 Mittlerer Ostatlantik 81 Südwestpazifik

 - 87 Südostpazifik

Südlicher Ozean

- 48 Atlantik, Antarktik 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik