



⚓ VORSPEISEN

Kopfsalat mit Knoblauchdressing	9.50 / 13.50
Cesarsalat mit Poulet und Croûtons	19.50 / 23.50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella	14.50 / 18.50
Salatteller mit Fischknusperli	19.50 / 24.50
Salatteller mit Pouletflügeli	16.50 / 21.50
Felchen Graved Art mit Salat	17.50 / 21.50
Vitello Tonnato	20.50 / 24.50
Fischsuppe aus Zürisee - Fischen	19.50 / 23.50
Coco`s Gemüsekorb für 2 Personen mit Sardellenmayonnaise	28.50

⚓ HAUPTGÄNGE

Knusperli:

Unsere Feinen Knusperli je nach Fang von unserem Fischer Adrian Gerny direkt aus dem Zürisee werden frisch zubereitet und es het so lang es het...

- Felchen	24.50
- Egli	27.50
- Hecht	29.50
- Rotaugen	21.50
- Seeforellen	38.50
- Wels	35.50
- Saibling	38.50
- Trüschen	27.50

Als Beilage servieren wir Ihnen einen Jungsalat oder Salzkartoffeln mit Tartarsauce oder geschmolzener Butter

Forellen:

Unsere Bio Forellen aus schonender Zucht werden für Sie frisch zubereitet:

- Blau	26.00
- Portion (2 Stück)	39.00
- Jede weitere Forelle	19.00

Die Forellen werden mit Salzkartoffeln und geschmolzener Kräuterbutter serviert

Schweizer Poulet:

Pouletflügeli im Chörbli à discrétion	25.00
Mistkratzerli mit Rosmarin & Knoblauch	29.50
Bauernhofgügeli mit Rosmarin & Knoblauch	31.50

Weder Fisch noch Vogel:

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	31.50
Davos-Monsteiner Treber Knopfwurst & Bürli	11.50

Tischgrill ab 2 Personen:

Teller a 250 gr. mit Poulet, Schwein, Rind, Chipolata	p.Pers. 36.50
Teller a 300 gr. mit Poulet, Schwein, chli meh Rind	p.Pers. 40.50

Beilagen:

Pommes Frites	6.00
Salzkartoffeln	6.00
Kartoffelsalat	6.00
Maiskolben	6.00
Original Spreewaldgurken	5.00
Ratatouille	6.00
Gurkensalat	6.00

⚓ DESSERT

Apfelstrudel vom Meter mit Vanillesauce	13.50
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglace	14.50
Rohmilch-Reis mit sauren Früchten	12.50
Adam & Eva mit Glace (Äpfel und Banane gebacken)	12.50
Glace vom Schober im Chübeli	5.50

Fisch und Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

ALLE PREISE IN CHF (Schweizer Franken) inklusive 7.6% MwSt.

WEINE

WEISS

// Schweiz:

Heida Visperterminen	2009	0,11	7.00
<i>St. Jodern Kellerei</i>		0,751	49.00
Riesling X Sylvaner	2009	0,11	7.00
<i>Turmgut Erlenbach</i>		0,751	49.00
Räuschling	2009	0,751	49.00
<i>Turmgut Erlenbach</i>			
L'Arbalète-Dézaley AOC	2009	0,751	58.00
<i>Testuz</i>			
Merlot bianco Rovere	2009	0,751	78.00
<i>Guido Brivio</i>			

// Frankreich:

Domaine Astruc Vin du Pay d' Oc		0,11	6.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2009	0,751	39.00
Colombelle Blanc	2009	0,11	6.00
<i>Côtes de Gascogne Plaimont</i>		0,751	39.00
Rive Haute Colombard	2009	0,751	41.00
<i>Sauvignon Blanc</i>			
<i>Côte de Gasgone Plaimont</i>			

// Italien:

Cantina Valle Isarco	2008	0,11	6.00
<i>Pinot Bianco</i>		0,751	42.00

// Oesterreich:

Jurtitsch	2008	0,751	49.00
<i>Grüner Veltliner</i>			

ROSÉ

// Schweiz:

Federweiss	2009	0,11	7.00
<i>Turmgut Erlenbach</i>		0,751	49.00

// Frankreich:

Domaine Astruc	2008	0,11	6.00
<i>Vin du Pay d' Oc Syrah</i>		0,751	39.00
Bastions	2009	0,11	6.00
<i>Saint Mont Producteurs Plaimont</i>		0,751	39.00

ROT

// Schweiz:

Clevner Auslese Trenoir	2009	0,11	7.00
<i>Turmgut Erlenbach</i>		0,751	49.00
Cayas Syrah du Valais AOC	2007	0,751	82.00
<i>Jean-René Germanier Vétroz</i>			
Orizzonte	2006	0,751	98.00
<i>Zündel</i>			

// Spanien:

Horta Heliodoro	2006	0,11	7.50
<i>Viñedos del Soto Ribera del Duero</i>		0,751	51.00

// Frankreich:

Domaine Astruc	2008	0,11	6.00
<i>Vin du Pay d'Oc Cabernet Sauvignon</i>		0,751	39.00
Colombelle rouge	2008	0,751	42.00
<i>Côte de Gascogne Plaimont</i>			
Rive Haute Merlot Tannat	2008	0,11	6.00
<i>Côte de Gascogne Plaimont</i>		0,751	41.00

// Italien:

Südtiroler Lagrein	2009	0,11	06.00
<i>Cantina Valle Isarco</i>		0,751	42.00
Brunello di Montalcino	2006	0,751	78.00
<i>Capanna</i>			
Soffocone di Vincigliata	2007	0,751	82.00
<i>IGT Toskana Bibi Grätz</i>			
Testamatta	2007	0,751	125.00
<i>IGT Toskana Bibi Grätz</i>			

SCHAUMWEINE / CHAMPAGNE

// Italien:

Prosecco Canevari		0,11	9.50
		0,751	62.00

// Spanien:

Cava Mestre		0,751	56.00
-------------	--	-------	-------

// Frankreich:

Champagne		0,11	12.00
<i>Nominé Renard brut</i>		0,751	81.00

Unsere Weinauswahl wurde von Herrn Christian Baur, Hotelfachschule Luzern gestaltet und zusammengestellt.

Gerne dürfen Sie auch einen Wein aus unserem Laden in der Beiz konsumieren. Dafür wird ein Zapfengeld von 30.00 Franken verrechnet.

ALLE PREISE IN CHF (Schweizer Franken) inklusive 7.6% MwSt.