

# Spezialitäten aus unserer Küche

servieren wir Ihnen mittags von 12.00 bis 13.30 Uhr

und abends von 18.00 bis 21.30 Uhr

## Kalte Vorspeisen und Suppen

### Bunte Blattsalate, Sauce nach Ihrer Wahl

Acht Franken fünfzig

### Bunte, zusammengestellte Salate, Sauce nach Ihrer Wahl

Neun Franken fünfzig

#### Unsere Salatsaucen:

French Dressing, Balsamico Dressing, Haselnuss Dressing, Cocktail Dressing

### Brauner Linsensalat mit Tessiner Rohschinken, gerösteten Kürbiskernen und Streifen von getrockneten Tomaten

Sechzehn Franken

### Geräucherter schottischer Wildlachs serviert mit Roggenbrot und Butter

als Vorspeise neunzehn Franken

als Hauptgericht neunundzwanzig Franken

### Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Suppe

Tagespreis

### Hausgemachte Fleischsuppe mit bunten Gemüseperlen und Sherry

Neun Franken fünfzig

### Walliser Haselnusssuppe

Neun Franken fünfzig

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MWST

# **Kalte Vorspeisen und leichte Hauptgänge**

## **Randencarpaccio mit geriebenem Glarner Zigerkäse und Streifen von getrockneten und marinierten Tomaten**

als Vorspeise fünfzehn Franken fünfzig  
als Hauptspeise fünfundzwanzig Franken

## **Warmes Käse-Schnittlauch-Zwiebelbaquette auf bunten Wintersalaten mit gerösteten Kürbiskernen**

als Vorspeise sechzehn Franken fünfzig  
als Hauptspeise sechsundzwanzig Franken

## **Knackige Herzen vom Eisbergsalat garniert mit Parmesanscheiben und gebratenen Specktranchen an Cocktail Dressing**

als Vorspeise sechzehn Franken fünfzig  
als Hauptspeise sechsundzwanzig Franken

## **Luftiges Mousse von der Rauchforelle auf Pumpernickel begleitet von bunten Saisonsalaten**

als Vorspeise siebzehn Franken  
als Hauptspeise siebenundzwanzig Franken

## **Rassiges Rindstartar serviert mit Toast und Butter (Schärfe nach Wunsch)**

als Vorspeise neunzehn Franken  
als Hauptspeise neunundzwanzig Franken fünfzig

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MWST

# **Warme Vorspeisen, vegetarische Gerichte und Fischgerichte**

## **Farfalle-Teigwaren mit Schnipelbohnen und kleinen Zwiebeln an Pesto Sauce garniert mit jungen Karotten**

als Vorspeise sechzehn Franken  
als Hauptspeise sechsundzwanzig Franken

## **Hausgemachte Baumnussknödel auf farbigem Balsamico Gemüse und garniert mit Rucola**

als Vorspeise siebzehn Franken  
als Hauptspeise siebenundzwanzig Franken

## **Frische Gemüseschnitzel im Kabis Mantel auf leichter Tomatensauce und mit Reis serviert**

als Vorspeise siebzehn Franken  
als Hauptspeise siebenundzwanzig Franken

## **Sautierte Wolfsbarschfilets nach Müllerin Art serviert auf leichtem Balsamico Gemüse und mit Salzkartoffeln**

Achtunddreißig Franken

## **Spiess vom Seeteufel und Riesenkrevetten leicht gebraten mit frischen Kräutern und etwas Knoblauch begleitet von sämigem Weisswein Risotto und Zucchetti Gemüse**

Zweiundvierzig Franken

# **Die Hauptgerichte**

**Saftiges Poulet Geschnetzeltes an rassiger Currysauce  
serviert im Kokosreis mit Ananas Würfeli und Mandelsplittern**

Vierunddreißig Franken

**Zartes Siedfleisch vom Tafelspitz  
begleitet von Salzkartoffeln und Rahmblattspinat**

Sechsenddreißig Franken

**Am Stück gebratenes Lammrückenfilet auf kräftiger Portweinsauce  
begleitet von Butternudeln und frischem Marktgemüse**

Achtunddreißig Franken

**Zart gebratener Spiess vom Schweinsfilet mit hausgemachter Whiskybutter  
serviert mit einem bunten Gemüsebukett und Beilagen nach Ihrer Wahl**

Achtunddreissig Franken

**Unter einer Kruste von Pommery Senf gebratenes Kalbssteak  
an leichter Rotweinsauce**

**begleitet von Weisswein Risotto und Zucchetti Gemüse**

Zweiundvierzig Franken

**Gebratenes Filet vom Schweizer Rind  
an einer kräftigen Pfeffersauce serviert**

**Beilagen nach Ihrer Wahl:**

**Butternudeln, Trockenreis, Salzkartoffeln, Weisswein Risotto  
oder frisches Marktgemüse**

Vierundfünfzig Franken

# **Unsere Desserts**

**Diverse feine Glacés und Sorbets**  
**(Vanille, Kokos, Schoko, Mango, Erdbeere, Cassis, Zitrone)**

pro Kugel drei Franken  
mit Rahm einen Franken Zuschlag

**Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art**

Zehn Franken fünfzig

**Erfrischender Orangen-Kiwi-Salat mit Zitronen Sorbet**

Elf Franken

**Mango Sorbet mit Pasa Likör**

Elf Franken

**Frisches Ananas Schiffchen mit Cassis Sorbet**

Elf Franken

**Feine Pfannkuchen gefüllt mit Schokoladeneis**  
**an Waldbeersauce und garniert mit frischen Früchten**

Zwölf Franken

**Knuspriger Apfelstrudel mit Vanilleeis**

Zwölf Franken

**Lauwarmes Schokoladen Timbale mit Kokoseis und Früchtegarnitur**

Dreizehn Franken

**Ein Glas Wein zum süßen Ende?**

**Dessertwein, Muscat de Beaumes de Venise**

**Domaine de Durban, 2008**

Dreizehn Franken per Glas (1dl)

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MWST