

Vorspeisen

€

Strauchtomaten mit Mozzarella 9,50
in Basilikum-Olivenölmarinade und Baguette

Carpaccio vom Angusrind 12,90
mit Balsamiko-Olivenölmarinade, Salatspitzen
und Baguette

Frische Champignons 9,50
in Kräuter-Knoblauchschand gedünstet mit
Käse überbacken und Baguette

„Gambas al ajillo“ 15,90
Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten
Tomaten in Olivenöl und Baguette

Suppen

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage 5,50

Curry - Fenchelsüppchen 5,50

Pariser Zwiebelsuppe 5,80
mit Käsecrouton

Schweizer Käsesuppe 5,80
Raclettekäse mit Bauernwurststreifen in Brühe geschmolzen

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich

Neptun's Reich

Zanderfilet

mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten,
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

€

20,90

Fjordlachschnitte

in Weißwein gedünstet an Honig-Senf-Hollandaise
Kartoffelstampf und Salatteller

20,90

Rind & Kalb

Rinderroulade mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce 17,90
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

Pfeffer-Filetsteak

Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten,
Salatteller

~~30,90~~ **27,90**

Kalbsbäckchen

in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

19,80

Wildgerichte

€

Wildgoulasch 18,90
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule 21,90
mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce geschmort, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Schweinefilet & Maishähnchen

Maishähnchenbrust „Tirol“ 16,50
mit gebackenen Zwiebelringen auf Tomatensugo und gebackenen Röstitalern

Schweinefiletmedaillons „Luzern“ 19,70
mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller

Schweinefiletmedaillons „Café de Paris“ 19,70
an würziger Kräuterbuttersauce, Ofentomate, feinen Bohnen und Kartoffelkroketten

Wie bei Mutter'n

€

Currywurst „du chef“ 9,90
mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce
Pommes frites, Salatebouquet

Walliser Bauerteller 14,90
Schweineschnitzel auf Rosmarinkartoffeln an
Rahmsauce Schinkenrührei und Gewürzgurke 1) 2)

Schweineschnitzel „Chasseur“ 15,90
mit Champignons in Rahm, Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

„Cordon rouge“ vom Schwein 18,80
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce
Hollandaise , Pommes frites und Salatteller

Steaks vom Grill €

Schweinerückensteak	200 g	11,90
Schweinerückensteak	300 g	14,90

Argentinisches Rumpsteak	200 g	22,90 20,90
Argentinisches Rumpsteak	300 g	27,90 24,90
Argentinisches Rumpsteak	400 g	32,90 28,90
Argentinisches Rumpsteak	500 g	37,90 32,90

Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	26,90 23,90
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	32,90 28,90
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	38,90 33,90
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	44,90 38,90

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter, spezial Steaksauce und BBQ-Sauce.

Statt der Pommes frites servieren wir Ihnen auch gerne eine Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm oder Speckbratkartoffeln 1) zuzüglich 1,20 €

Ähti Schwizer Chuchi

€

Geschnetzeltes „Gran Padano“

18,50

zarte Streifen von Rind, Schwein und Pute mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salatteller

Schweizer Haus Pfanne

20,50

3 Steakmedaillons von Rind, Schwein und Hähnchen auf jungem Gemüse und Speckbratkartoffeln mit Champignons in Rahm überzogen und Schinkenrührei 1)

Züricher Geschnetzeltes

22,90

zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißweinhrahm, Berner Rösti und Salatteller

Kalbschnitzel Cordon bleu

22,90

mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller 1)

Vegetarisch

€

Kartoffel-Kirschtomaten-Frittata

12,50

Omelette mit Röstkartoffeln, getrockneten und frischen Strauchtomaten

Pasta „Al Gianna“

12,50

Bandnudeln mit Zucchini und Schafskäse in Sahne geschwenkt

Schweizer Haus

Beilagen

Das Restaurant

€

Salatteller

5,00

Portion Marktgemüse

4,00

Portion Speckbratkartoffeln 1)

3,50

Portion Berner Rösti

3,50

Portion Pommes frites

3,00

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

4,50

Portion gedünstete Champignons 1)

4,00

Portion geschmorte Zwiebeln

3,30

Kräuterbutterbaguette

3,00

Portion Kräuterbutter

1,50

Zusatzstoffe: 1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig

5) Farbstoffe