

## Vorspeisen

€

<b>Karamelisierter Ziegenkäse</b> an Salatspitzen und Olivencrostini	12,00
<b>Carpaccio vom Angusrind</b> mit Balsamiko-Olivenölm Marinade, Salatspitzen und Baguette	13,00
<b>Frische Champignons</b> in Kräuter-Knoblauchschild gedünstet mit Käse überbacken und Baguette	10,00
<b>„Gambas al ajillo“</b> , Garnelen mit Knoblauch, Chili und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	16,00

## Schweizer Haus

### Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit deftiger Einlage	6,00
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	6,00
<b>Pariser Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouten	6,00
<b>Schweizer Käsesuppe</b> Raclettekäse mit Bauernwurststreifen in Brühe geschmolzen	7,00

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

## Rind & Kalb & Lamm

€

**Roulade vom argentinischen Angusrind** 19,00  
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl  
und hausgemachten Spätzle

**Kalbsbäckchen** 25,00  
in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten  
Butterspätzle und Salatteller

**Pfeffer-Filetsteak** 32,00  
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit  
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten,  
Salatteller

**Lammrücken „dry aged“** 32,00  
aus Irland an Thymianglace mit Chorizobohnen  
und Rosmarinkartoffeln 2) 6)

## Wildgerichte

**Wildgoulasch** 20,00  
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrot-  
kohl und Butterspätzle

**Hirschkalbskeule** 24,00  
mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce geschmort,  
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

## Neptun's Reich

**Zanderfilet** 22,00  
mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten,  
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

**Fjordlachsschnitte** 22,00  
in Weißwein gedünstet an Honig-Senf-Hollandaise  
Kartoffelstampf und Salatteller

## Schwein & Maishähnchen

€

### Maishähnchenbrust „Tirol“

18,00

mit gebackenen Zwiebelringen auf Tomatensugo  
und gebackenen Röstitalern

### Schweinefiletmedaillons „Luzern“

20,00

mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm,  
gebackenen Röstitalern und Salatteller 1)

### Kotelett vom Iberico-Schwein

22,00

an Whiskey-Pfeffersauce, Chorizobohnen  
und Rosmarinkartoffeln 2) 6)

## Vegetarisch

### Falafel,

15,00

Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo,  
Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat

### Tortelloni mit Schafskäse,

15,00

und Tomaten gefüllt in Pesto geschwenkt, Salatteller

## Zünftig

### Currywurst „du chef“

11,00

mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce  
Pommes frites, Salatebouquet 1) 2) 6)

### Schweineschnitzel „Chasseur“

16,00

mit Champignons in Rahm, Marktgemüse  
und Kartoffelkroketten

### „Cordon rouge“ vom Schwein

19,00

mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce  
Hollandaise, Pommes frites und Salatteller

# Steaks vom Grill €

Argentinisches Rumpsteak	200 g	23,00
Argentinisches Rumpsteak	300 g	29,00
Argentinisches Rumpsteak	400 g	35,00
Argentinisches Rumpsteak	500 g	41,00

Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	27,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	34,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	41,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	48,00

## NEU...NEU

T-Bone Steak aus Irland „dry aged“	600 g	53,00
------------------------------------	-------	-------

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 1,50 €

## Beilagen

	€
Salatteller	5,00
Portion Marktgemüse	4,00
Portion Speckbratkartoffeln 1)	4,00
Portion Berner Rösti	4,00
Portion Pommes frites	3,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,00
Portion gedünstete Champignons 1)	5,00
Portion geschmorte Zwiebeln	4,00
Kräuterbutterbaguette	3,00
Portion Kräuterbutter	1,50

# Ähti Schwizer Chuchi

€

## Walliser Bauerteller

16,00

Schweineschnitzel auf Speckbratkartoffeln an  
Rahmsauce, Schinkenrührei und Gewürzgurke 1) 2)

## Geschnetzeltes „Gran Padano“

19,00

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

## Schweizer Haus Platte

22,00

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

## Züricher Geschnetzeltes

24,00

zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-  
rahm, Berner Rösti und Salatteller

## Kalbschnitzel Cordon bleu

24,00

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

Zusatzstoffe: 1) Nitrit 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig  
5) Farbstoff 6) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)