

Vorspeisen

€

Karamelisierter Ziegenkäse an Salatspitzen und Olivencrostini	13,00
Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken an Thunfischcreme, Kapern und Salatspitzen, Baguette	15,00
Gratinierte Waldfrüchte frische Pilzvariation in Kräuter-Knoblauchschand gedünstet mit Käse überbacken und Baguette	12,00
„Gambas al ajillo“ , Garnelen mit Knoblauch,Chilli und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	17,00

Schweizer Haus

Suppen

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage	6,50
Karotten-Ingwersüppchen	6,50
Pariser Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	6,50
Schweizer Käsesuppe 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 20,00
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl
und hausgemachten Spätzle

Kalbsbäckchen 26,00
in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

Pfeffer-Filetsteak ~~34,00~~ 32,00
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten,
Salatteller

Lammrücken „dry aged“ 36,00
aus Irland an Thymianglace mit Chorizobohnen
und Rosmarinkartoffeln 2) 6)

Wildgerichte

Wildgoulasch 22,00
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrot-
kohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule 26,00
mit frischen Pfifferlingen in Wildrahmsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Neptun's Reich

Zanderfilet 23,00
mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten,
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

Fjordlachsschnitte 23,00
in Weißwein gedünstet an Honig-Senf-Hollandaise
Kartoffelstampf und Salatteller

Schwein & Maishähnchen

€

Maishähnchenbrust „Tirol“ an Tomatensugo mit Kräuterrisotto und Salatteller	20,00
Schweinefiletmedaillons „Luzern“ mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller 1)	21,00
Kotelett vom Iberico-Schwein an Whiskey-Pfeffersauce, Chorizobohnen und Rosmarinkartoffeln 2) 6)	24,00

Vegetarisch

Falafel, (Vegan) Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat	17,00
Triangoli „Pesto“, mit Spinat gefüllt und mit Kirschtomaten in Pesto geschwenkt, Salatteller	17,00
Risotto „cèpe“ mit Steinpilzen gedünstet und Gran Padano verfeinert, Salatteller	25,00

Zünftig

Currywurst „du chef“ mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatebouquet 1) 2) 6)	12,00
Schweineschnitzel „Chasseur“ mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	17,00
„Cordon rouge“ vom Schwein mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	20,00

Steaks vom Grill €

Kotelett vom Ibericoschwein	250 g	21,00
Argentinisches Rumpsteak	200 g	25,00 23,00
Argentinisches Rumpsteak	300 g	31,00 28,00
Argentinisches Rumpsteak	400 g	37,00 33,00
Argentinisches Rumpsteak	500 g	43,00 38,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	29,00 27,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	36,00 33,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	43,00 39,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	50,00 45,00

T-Bone Steak aus Irland „dry aged“ 600 g ~~56,00~~ 49,00

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

	<u>€</u>
Salatteller	5,50
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 Bauernteller

17,00

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

Geschnetzeltes „Gran Padano“

21,00

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

Schweizer Haus Platte

24,00

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

Züricher Geschnetzeltes

26,00

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

Kalbschnitzel Cordon bleu

26,00

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)