

## Vorspeisen

€

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

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit deftiger Einlage	6,50
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b>	6,50
<b>Pariser Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouton	6,50
<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** 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

€

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

## Vegetarisch

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

## Zünftig

<b>Currywurst „du chef“</b> mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatebouquet 1) 2) 6)	12,00
<b>Schweineschnitzel „Chasseur“</b> mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	17,00
<b>„Cordon rouge“ vom Schwein</b> 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	<del>25,00</del> 23,00
Argentinisches Rumpsteak	300 g	<del>31,00</del> 28,00
Argentinisches Rumpsteak	400 g	<del>37,00</del> 33,00
Argentinisches Rumpsteak	500 g	<del>43,00</del> 38,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	<del>29,00</del> 27,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	<del>36,00</del> 33,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	<del>43,00</del> 39,00
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	<del>50,00</del> 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 Pfanne

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)