

VORSPEISEN

AUS DEM GARTEN

<i>Grüner Salat (Kopfsalat)</i>	<i>Fr. 7.80</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Blattsalat Calypso, mit grillierten Riesencrevetten</i>	<i>Fr. 17.--</i>
<i>Tomatensalat mit Zwiebelring und Oliven</i>	<i>Fr. 8.--</i>

(Zur Auswahl: French- oder Italien-Dressing)

FISCH

<i>Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 18.--</i>
<i>Duo vom Raumlachs</i>	<i>Fr. 20.--</i>
<i>Raumlachs mit Meerrettichschaum und Raumlachs-Tartar Toast und Butter</i>	
<i>Grillierte Riesencrevetten an Knoblauchsauce</i>	<i>Fr. 18.--</i>

AUS DEM SUPPENTOPF

<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bouillon mit Rohschinken Tortellini</i>	<i>Fr. 9.90</i>
<i>Bouillon Flädli</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Hinweis : *Vorspeisen gelten nicht als Hauptspeise! Zuschlag Fr. 4.--*

HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“ Fr. 39.50
*Rindsfiletwürfel an rassisger Paprikasauce mit Gurken/Peperoni
Champignon, dazu Nüdeli*

Entrecôte „Café de Paris“ Fr. 37.50
Mit Kräuterbutter überbacken, mit Gemüse und Pommes frites

Wienerschnitzel (Kalb)
*Mega-gross und hauchdünn, paniert dann knusprig gebraten,
mit Pommes frites* Fr. 34.--

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Fr. 35.--
an einer feinen Champignons-Rahmsauce, mit Rösti

Mühle - Steak Fr. 31.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites

Schweins - Rahmschnitzel, mit Nudeln Fr. 25.--

Schweins - Schnitzel paniert, Zitrone, Pommes frites Fr. 25.--

Kalbs - Bratwurst an Zwiebelsauce, mit Rösti Fr. 19.80

DIE GARSTUFEN FÜR FLEISCH

- *stark blutig* *Das Fleisch wird nur stark angebraten und ist roh,*
- *rare* *der Fleischsaft ist dunkelrot*
- *bleu*

- *blutig* *Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten,*
- *medium rare* *der Fleischsaft ist rötlich*
- *saignant*

- *rosa* *Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt*
- *medium* *gebraten und ist gleichmässig rosa gefärbt*
- *à point*

- *gut durch* *Das Fleisch wird ganz langsam gebraten,*
- *well done* *ist nur noch ganz leicht rosa und der Fleischsaft*
- *bien cuit* *ist klar*

KALBS-CORDON BLEU'S IN VARIATIONEN

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT Fr. 39.--

Cordon bleu's – ein Schweizer Lieblingsgericht !!!

Einfach immer wieder ein Genuss

Bei allen Cordon bleu's verwenden wir CH-Kalbfleisch vom Bäggli.

Jedes Cordon bleu, dass sie bestellen, wird frisch gefüllt und paniert, dann langsam knusprig gebraten!

Cordon bleu „Klassisch“ mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

Cordon bleu „Pepper“ mit Schinken, Pfefferkäse, Peperoncini gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

Cordon bleu „Tschau Sepp“ mit Schinken, Käse und viel Knoblauch gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

Cordon bleu „Walliser Art“ mit Schinken, Raclettekäse, Tomaten gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

Cordon bleu „Glarner Ländli“ mit Schinken und Schabziger gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

Cordon bleu „Alte Zwetschge“ mit Schinken, Käse, Vieille Prune-Zwetschgen gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

Cordon bleu „Italiano“ mit Schinken und geräuchertem Mozzarella gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites

HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Eglifilets „Maison“ Fr. 35.--
*Eglifilets gebraten, mit Salzkartoffeln und Spinat,
dazu Sauce Tartar*

Seezungenfilets „Hausfrauen Art“ Fr. 35.--
*Seezungenfilets pochiert, an Weisswein-Rahmsauce,
Spinat und Reis*

Riesencrevetten „Atlantik“ Fr. 35.--
Riesencrevetten gebraten, Gemüsereis und Tartar Sauce

PASTA - GERICHTE

Teufelsnudeln, mit Riesencrevetten, Peperoncini, Knoblauch Fr. 31.--

Mah Mee Fr. 28.50
*Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Schinken,
raffiniert gewürzt*

Tagliatelle „Angelo“ Fr. 28.50
Nudeln mit Kalbfleisch, Pfefferrahm-/Tomatensauce

BUURE - EGGE Fr. 24.--

Farmer - Rösti
Rösti mit Schinken, überbacken mit Käse, Spiegelei

Walliser - Rösti
*Rösti mit Schinken, Tomatenscheiben, überbacken mit Raclettekäse,
Spiegelei*

Käseschnitte „Mühli“
Mit Toast, Schinken, überbacken mit Raclettekäse, Spiegelei

FLEISCHLOS ABER NICHT REIZLOS

<i>Gemüse Teller</i> <i>Ein buntes allerlei aus dem Garten</i>	<i>Fr. 25.--</i>
<i>Gemüse - Curry angerichtet im Reisring, mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 25.--</i>
<i>Gemüse - Mah Mee</i> <i>Nudeln und Gemüse, raffiniert gewürzt</i>	<i>Fr. 25.--</i>
<i>Vegi - Rösti, mit viel Gemüse belegt</i>	<i>Fr. 24.--</i>

FITNESS - TELLER

<i>Zwei Kalbs - Schnitzel natur</i>	<i>mit Salaten / mit Gemüse</i>	<i>Fr. 33.-- / Fr. 37.--</i>
<i>Kalbs Cordon bleu „Klassisch“</i>	<i>mit Salaten / mit Gemüse</i>	<i>Fr. 35.-- / Fr. 39.--</i>
<i>Eglifilets gebraten</i>	<i>mit Salaten / mit Gemüse</i>	<i>Fr. 33.-- / Fr. 37.--</i>
<i>Rindsfilet 180gr. (Kräuterbutter)</i>	<i>mit Salaten / mit Gemüse</i>	<i>Fr. 42.-- / Fr. 46.--</i>
<i>Pouletbrüstchen</i>	<i>mit Salaten / mit Gemüse</i>	<i>Fr. 24.-- / Fr. 28.--</i>

(Zur Auswahl: French- oder Italien-Dressing)

TARTAR – VARIATIONEN

Fr. 33.--

*Rinds - Tartar „Klassisch“
an hausgemachter würziger Sauce*

*Rinds - Tartar „Italia“
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Basilikum
Hier fehlt nur noch das Rauschen des Meeres*

*Rinds - Tartar „Café de Paris“
gratiniert mit Café de Paris-Butter. Heiss, kalt serviert!
Eine herrliche Kombination*

*Rinds - Tartar „Vive la France“
mit Brie de France und einen Schuss Remy Martin verfeinert. Ohhlala!*

*Alle Tartar servieren wir nach Wunsch: mild, medium oder scharf
Dazu Toast und Butter*

HAUPTSPEISEN

AUS DER KALTEN KÜCHE

Wurstsalat mit Salaten garniert *Fr. 19.50*

Wurstkäsesalat mit Salaten garniert *Fr. 22.--*

Salatteller mit Ei *Fr. 19.--*

Thonsalat mit Salaten garniert *Fr. 20.--*

Mühle - Teller *Fr. 26.--*

*Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Buuespeck,
Schinken, Käse, Gurke, Tomate, Oliven, Zwiebel, Ei und Butter*

Rauchlachs - Teller *Fr. 25.--*

Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

(Zur Auswahl: French- oder Italien-Dressing)

Kalte Speisen servieren wir von:

Dienstag bis Samstag: 11.00 - 14.00 und 17.30 - 22.30

Sonntag: 11.00 - 21.00