

VORSPEISEN

SALATE

Grüner Salat (Kopfsalat) Fr. 7.90

Gemischter Salat Fr. 10.--

Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei Fr. 11.--

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Kräutercrôutons Fr. 12.90

(Zur Auswahl: French-, Italien oder Balsamico-Dressing)

Knoblibrot Fr. 9.--

FISCH

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf Fr. 20.--
Mit Toast und Butter

Lachstatar Fr. 20.--
Mit Toast und Butter

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe Fr. 10.50

Tom-Kha-Gai Suppe mit Pouletstreifen und Champignos Fr. 12.--

Bouillon Flädli Fr. 9.50

Hinweis :

Vorspeise als Hauptgang? Verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 4.--

HAUPTSPEISEN

KLASSIKER

*Entrecôte „Café de Paris“ (180gr) Fr. 39.50
mit Kräuterbutter überbacken dazu Pommes frites und Gemüse*

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

*Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Fr. 36.--
an einer feinen Champignons-Rahmsauce dazu Rösti*

Schweinsrahmschnitzel dazu Nudeln Fr. 26.50

*Schweins - Steak Fr. 34.--
an einer Morchelrahmsauce serviert mit Weissweinrisotto
und Gemüse*

*Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter überbacken Fr. 28.90
dazu Pommes frites und Gemüse*

Kalbs - Bratwurst an Zwiebelsauce dazu Rösti Fr. 21.90

Warme Speisen servieren wir von:

Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 und 18.00 - 21.30

Sonntag 11.30 - 14.00 und 18.00 - 21.00

KALBS-CORDON BLEU IN VARIATIONEN

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! (Wartezeit ca. 20 min.)*

Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse

Fr. 39.50

Cordon bleu „Klassisch“ mit Schinken und Käse

Cordon bleu „Diavolo“ mit scharfem Chorizo, Käse und Peperoncini

Cordon bleu „Tschau Sepp“ mit Buurespeck, Käse und Knoblauch

Cordon bleu „Walliser Art“ mit Rohschinken, Raclettekäse und Tomaten

*Cordon bleu „Alte Zwetschge“ mit Schinken, Käse und
Vieille Prune-Zwetschgen*

Cordon bleu „Popeye“ mit Schinken, Käse und Spinat

FISCH

Eglifilets „Müllerinnen Art“ Fr. 36.--

Eglifilets gebraten, mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Spinat

Riesengrillen „Bombay Style“ Fr. 37.--

Grillen gebraten, an einer Kokoscurry-Sauce dazu Gemüseris

Wolfsbarsch gebraten, an Limettenschaum auf Mischgemüse Fr. 37.--

dazu Bratkartoffeln

PASTA

Mah Meh Fr. 29.90

*Raffiniert gewürztes indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch,
Schinken und Gemüsestreifen*

Tagliatelle alla Boscaiola mit Steinpilz-Rahmsauce Fr. 26.--

Teufelsnudeln Fr. 30.90

mit gebratenen Riesengrillen, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

Hausgemachte Brasato-Ravioli an kräftiger Rotweinsauce Fr. 27.--

RÖSTI

Farmer - Rösti Fr. 25.--

Rösti mit Schinken, überbacken mit Käse, darauf ein Spiegelei

Walliser - Rösti Fr. 26.50

*Rösti mit Schinken und Tomaten belegt, überbacken mit Raclettekäse,
darauf ein Spiegelei*

VEGETARISCHES

<i>Gemüse Teller Ein buntes allerlei aus dem Garten</i>	<i>Fr. 26.--</i>
<i>Gemüse Curry, im Reisring serviert und mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Weisswein-Risotto mit frischem Gemüse und Pilzen</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Vegi - Rösti begleitet mit viel Gemüse</i>	<i>Fr. 24.--</i>

AUS DER KALTEN KÜCHE

<i>Wurstsalat mit Salaten garniert</i>	<i>Fr. 20.80</i>
<i>Wurstkäsesalat mit Salaten garniert</i>	<i>Fr. 24.80</i>
<i>Salatteller mit Ei</i>	<i>Fr. 19.--</i>
<i>Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf Toast und Butter</i>	<i>Fr. 28.--</i>
<i>Rinds - Tatar „Klassisch“ Toast und Butter</i>	<i>Fr. 33.--</i>
<i>Rinds - Tatar „Café de Paris“ überbacken, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 33.--</i>

(Zur Auswahl: French-, Italien- oder Balsamico-Dressing)

Kalte Speisen servieren wir von:

Dienstag bis Samstag 11.00 - 13.30 und 18.00 - 22.00

Sonntag 11.00 - 21.00