

VORSPEISEN

AUS DEM GARTEN

Grüner Salat (Kopfsalat) Fr. 7.80

Gemischter Salat Fr. 9.80

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

Blattsalat Calypso, mit grillierten Riesencrevetten Fr. 17.--

Tomatensalat mit Zwiebelringen und Oliven Fr. 8.--

(Zur Auswahl: French- oder Italien Dressing)

FISCH

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 18.--

Duo vom Rauchlachs Fr. 20.--

*Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Rauchlachs-Tartar
Mit Toast und Butter*

Grillierte Riesencrevetten an Knoblauchbutter Fr. 18.--

AUS DEM SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe Fr. 9.80

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube Fr. 9.50

Bouillon mit Rohschinken Tortellini Fr. 9.90

Bouillon mit hausgemachten Flädli Fr. 9.50

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

HAUPTSPEISEN

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel (Kalb)

mega-gross und hauchdünn, paniert, dann knusprig gebraten, Pommes frites Fr. 34.--

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Fr. 36.--

an einer feinen Champignons-Rahmsauce, mit Rösti

Kalbsfilet-Medailon „Le Chef“ Fr. 46.--

Zwei zarte Kalbsfilets mit Morchel-Rahmsauce dazu Gemüse und Nudeln

Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“ Fr. 39.50

an rassisger Paprikasauce mit Essig-Gurken, Peperoni und Pilzen, dazu Nudeln

Entrecôte „Cafe de Paris“ überbacken, Gemüse, Pommes frites Fr. 38.50

Rindsfilet „Béarnaise“ Fr. 49.--

mit Gemüsebouquet und Pommes frites

Deux Filets „Patron“ Fr. 48.--

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Rindsfilet an Sauce Béarnaise (je 100gr.) mit Gemüsebouquet und Rösti Croquettes

Surf & Turf Fr. 42.--

Grillierte Riesencrevetten mit Sweet & Soursauce

Rindsfilet-Medailon mit Kräuterbutter, dazu Gemüsenudeln

Der Klassiker !

Châteaubriand „Trichti“

Ab 2 Personen

*Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet am Stück (400gr.)
nach Ihrem Wunsch gebraten und in der Küche tranchiert,
serviert mit viel Gemüse und*

1. Service mit Pommes frites, 2. Service mit Nudeln pro Person Fr. 58.--

Begleitet mit Sauce Béarnaise

FITNESS - TELLER

Zwei Kalbs - Schnitzel natur mit Salaten / mit Gemüse Fr. 33.-- / Fr. 37.--

Kalbs Cordon bleu „Klassisch“ mit Salaten / mit Gemüse Fr. 35.-- / Fr. 39.--

Eglifilets gebraten mit Salaten / mit Gemüse Fr. 33.-- / Fr. 37.--

Rindsfilet 180gr. (Kräuterbutter) mit Salaten / mit Gemüse Fr. 42.-- / Fr. 46.--

(Zur Auswahl: French- oder Italien-Dressing)

KALBS-CORDON BLEU'S IN VARIATIONEN

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT Fr. 39.50

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. 36.--
*Eglifilets gebraten, mit Salzkartoffeln und Spinat,
dazu Sauce Tartar*

Seezungenfilets „Hausfrauen Art“ Fr. 36.--
*Seezungenfilets pochiert, an Weisswein-Rahmsauce,
Spinat und Reis*

Riesencrevetten „Atlantik“ Fr. 36.--
Riesencrevetten gebraten, Gemüsereis und Tartar Sauce

PASTA - GERICHTE

Teufelsnudeln mit Riesencrevetten, Peperoncini, Knoblauch Fr. 33.--

Tagliatelle „Angelo“ Fr. 30.--
Nudeln mit Kalbfleisch und einer Pfeffer-/Tomatensauce

Mah Mee Fr. 30.--
*Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Schinken,
raffiniert gewürzt*

FLEISCHLOS ABER NICHT REIZLOS

Gemüse Teller Fr. 26.--
Ein buntes allerlei aus dem Garten

Gemüse - Curry im Reisring, mit Früchten garniert Fr. 28.--

Gemüse - Mah Mee Fr. 28.--
mit Nudeln und Gemüse, raffiniert gewürzt

TARTAR - VARIATIONEN

Fr. 34.--

*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*