

VORSPEISEN

Grüner Salat (Kopfsalat) Fr. 7.80

Gemischter Salat Fr. 9.80

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

Tomatensalat mit Zwiebelringen und Oliven Fr. 8.--

Rinds – Tartar, mit Toast und Butter Fr. 20.--

Knoblibrot Fr. 8.--

(Zur Auswahl: French- oder Italien Dressing)

FISCH

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

Rauchlachs - Tartar Fr. 20.--
Toast und Butter

AUS DEM SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe Fr. 9.80

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube Fr. 9.80

Bouillon mit Sherry Fr. 9.50

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, Fr. 34.--
Pommes frites

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

Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“ Fr. 41.--
an rassiger Paprikasauce mit Essig-Gurken, Peperoni und Pilzen,
dazu Nudeln

Entrecôte „Cafe de Paris“ mit Kräuterbutter überbacken, Fr. 39.50
Gemüse, Pommes frites

Rindsfilet (180gr.) „Béarnaise“ Fr. 49.--
mit Gemüsebouquet und Pommes frites

Rindsfilet (180gr.) „Madagaskar“ (Pfefferrahmsauce) Fr. 49.--
mit Gemüsebouquet und Reis

Der Klassiker !

Châteaubriand „Trichti“ Ab 2 Personen
Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet am Stück (400gr.)
nach Ihrem Wunsch gebraten und in der Küche tranchiert,
mit Gemüse und Pommes frites pro Person Fr. 58.--
Begleitet mit Sauce Béarnaise

KALBS-CORDON BLEU 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 „Diavolo“ mit Schinken, Käse und
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, Käse und
Tomaten gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites*

*Cordon bleu „Hawaii“ mit Schinken, Käse und Ananas
gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites*

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

*Cordon bleu „Popeye“ mit Schinken, Käse und Spinat
gefüllt, dazu Gemüse, Pommes frites*

HAUPTSPEISEN

AUS DEM WASSER

Eglifilets „Maison“ Fr. 36.--
*Eglifilets gebraten, mit Salzkartoffeln und Spinat,
Tartar Sauce*

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

PASTA - GERICHTE

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

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

VERGETARISCH

Gemüse Teller Fr. 25.--
Ein buntes allerlei aus dem Garten

Gemüse-Curry, im Reisring angerichtet, mit Früchten garniert Fr. 26.50

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*