

# 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.--  
*Toast und Butter*

*Lachstatar* Fr. 20.--  
*Toast und Butter*

## SUPPEN

*Bündner Gerstensuppe* Fr. 10.50

*Tom-Kha-Gai Suppe mit Pouletstreifen und Champignons* Fr. 12.--

*Bouillon mit Flädli* Fr. 9.50

### Hinweis:

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

# HAUPTSPEISEN

## KLASSIKER

*Wienerschnitzel (Kalb)  
mega-gross und hauchdünn, paniert dann knusprig gebraten  
dazu Pommes frites* Fr. 35.--

*Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  
an einer feinen Champignons-Rahmsauce dazu Rösti* Fr. 37.--

*Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“  
Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikasauce mit Essig-Gurken,  
Peperoni und Champignons dazu Nudeln* Fr. 41.50

*Entrecôte „Cafe de Paris“ (180gr) mit Kräuterbutter überbacken  
dazu Pommes frites und Gemüse* Fr. 40.50

*Rindsfilet (180gr) „Béarnaise“  
dazu Pommes frites und Gemüse* Fr. 49.50

*Rindsfilet (180gr) an Senfsauce  
dazu Weissweinsrisotto und Gemüse* Fr. 49.50

## *Der Klassiker !*

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

## 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 20 min.*

*Dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse*

*Fr. 40.50*

*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. 37.--  
*Eglifilets gebraten, mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Spinat*

*Riesengrillen „Bombay Style“* Fr. 38.--  
*Grillen gebraten, an einer Kokoscurry-Sauce dazu Gemüserisotto*

*Wolfsbarsch gebraten, an Limettenschaum auf Mischgemüse* Fr. 38.--  
*und Bratkartoffeln*

## PASTA

*Mah Meh* Fr. 30.90  
*Raffiniert gewürztes indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch,*  
*Schinken und Gemüsestreifen*

*Hausgemachte Brasato-Ravioli an kräftiger Rotweinsauce* Fr. 28.50

## VEGETARISCHES

*Weissweinsorrisotto mit frischem Gemüse und Pilzen* Fr. 27.90

*Gemüse-Curry, im Reisring angerichtet, mit Früchten garniert* Fr. 28.90

## RINDS -TATAR

*Tatar „Klassisch“ mit Toast und Butter* Fr. 34.--

*Tatar „Café de Paris“ überbacken, mit Toast und Butter* Fr. 34.--