

willkommen

liebe gäste

für die zubereitung unserer speisen verwenden wir wenn immer möglich lebensmittel aus unserer region und der schweiz. saisonal abgestimmte und qualitativ hochstehende produkte sind selbstverständlich.

nun wünschen wir ihnen viel spass beim auswählen ihrer speise und anschliessend einen guten appetit.

ihre gastgeber

petra & andreas müller
rené götti, küchenchef
mitarbeiter

servicezeiten

mittag

11.30 - 14.00 uhr

abend

17.30 - 22.00 uhr

kalte küche

durchgehend bis 23.00 uhr

vorspeisen | suppen | salate

nüssli-salat an hellem balsamico-dressing, granatapfel-kerne und nüsse	12.50	tagessuppe fragen sie unser service-personal	6.50
zusätzlich mit ziegenkäse, honig und thymian	16.50	randensuppe mit frischem meerrettich, mozzarella und frittiertem federkohl (e, g, l)	9.00
winter-caprese orangen-mozzarella-salat mit salatsträusschen (g, m, o)	12.50	grüne erbsensuppe mit mostbröckli-streifen und gepfeffertes blätterteigstange (a, c, g, l)	9.50
		gemischte blattsalate an französischem dressing (c, l, m)	7.00
		gemischter saisonsalat an französischem dressing (c, l, m)	9.00
		grosser salatteller mit ei an französischem dressing (c, l, m)	15.50

fleisch

panierte schweins-schnitzel mit pommes frites (a, c, e, f, g, m)	22.00	lamm-nierstück unter kräuter-nusskruste mit thymiansauce, servietten-knödel und ratatouille (a, c, e, g, h, m, o)	37.50
schweins-cordon-bleu gefüllt mit schinken und appenzeller käse, pommes frites und gemüse (a, c, e, f, g, m)	31.50	kalbs-geschnetzeltes «zürcher-art» an pilzrahmsauce im röstipastetli dazu gemüse (a, e, g, m)	36.50
mais-poulardenbrust an balsamicosauce auf gersten-risotto mit federkohl und radicchio sowie gebackenen cherrytomaten (a, e, m, o)	31.50		

fisch

egli-knusperli
mit tartarsauce,
rösti-fries und grünes gemüse
(a, c, d, e)

31.50

lachsfilet-streifen
auf pesto-tagliatelle mit oliven
und dörrotomaten
(a, c, d, e)

32.50

vegetarisch

gersten-risotto
mit federkohl und radicchio
an leichter käsesauce
(a, e, g)

23.50

servietten-knödel
auf ratatouille
(a, c, e, g)

24.50

fitnessteller

bunte gemüse- und blattsalate an
französischem dressing mit...

3 gemüse-frühlingsrollen und süss-pikanter chilisauc (a, d, e, f, n, r)	21.50
1 pouletbrust mit kräuterbutter (e, f, g, m)	22.50
5 chicken nuggets mit bbq-sauce (a, c, e, f, m, l)	22.50
2 panierte pouletschnitzel mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	23.50
2 schweinsschnitzel mit kräuterbutter (e, f, g, m)	23.50
2 panierte schweinsschnitzel mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	24.00
1 schweins cordon-bleu mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	31.50
egli-knuserli und tartarsauce (a, c, d, e, m)	29.50

kalte gerichte

wurstsalat einfach garniert (c, l, m)	11.00 16.50
wurst-käsesalat einfach garniert (c, l, m, g)	11.50 17.00
thonsalat einfach garniert (d, c, l, m)	11.00 16.50
bündnerteller bündnerfleisch, rohschinken und käse (g, m)	21.50
sandwich schinken, käse, salami, fleischkäse bündnerfleisch, rohschinken (a, g)	6.00 7.00

deklaration der 14 allergene

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

schwein	schweiz
rind	schweiz oder australien*
kalb	schweiz
lamm	schweiz, neuseeland
poulet	schweiz, frankreich oder polen*
fisch	schweiz, norwegen, frankreich und mittelmeer

* kann mit antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen leistungsförderern erzeugt worden sein.

alle preise in chf inkl. 7,7% mwst.