



# Speisekarte

**Liebe Gäste**

**Gerne präsentieren wir Ihnen unsere  
wöchentlich wechselnde Speisekarte.**

**Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.  
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir helfen Ihnen gerne!**

**Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.  
If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to help.**

## **Fleisch Deklaration/ Meat declaration**

Lamm/Lamb	Neuseeland/ New Zealand
Kalb/Veal	Schweiz/ Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz/ Switzerland
Rind/Beef	Schweiz/ Switzerland
Poulet/Chicken	Schweiz/ Switzerland
Lachs/Salmon	Norwegen/ Norway (Zucht)
Saibling/Char	Island/ Iceland (Aquakultur)

**Alle Preise inkl. 8.1 % MWST**

# Vorspeisen / Starters

**Mediterrane Gemüsesuppe mit Parmesanschaum**  
*Mediterranean vegetable soup with Parmesan foam*

CHF 10.50

**Spargelcremesuppe**  
*Creamy asparagus soup*

CHF 12.50

**Tom Yum Goong**  
**Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf)**  
*Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)*

CHF 16.50

**Bunter Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce**  
*Colorful leaf salad with french or Italian dressing*

CHF 9.50

**Frühlingsalat an Kräutervinaigrette mit Spargelragout, Radieschen und Kernen**  
*Spring salad with herbal vinaigrette, asparagus ragout, radishes and seeds*

CHF 16.50

**Hausmarinierter Graved Lachs mit Dillsenfauce, Toast und Butter**  
*Home marinated salmon with dill mustard sauce, served with toast and butter*

CHF 22.00

**Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)**  
**Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln**  
*Chinese spring rolls (2 pieces) home-made with fresh vegetables*

CHF 16.00

**Klassisches Rindstatar serviert mit Toast und Butter**  
*Beefsteak tartare served with toast and butter*

CHF 24.50

als Hauptgang / main course CHF 31.50

# Hauptgänge / Main courses

**Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Marktgemüse**  
*Breaded pork schnitzel with French fries and market vegetables*

CHF 28.50

**Schweinsbratwurst nach Hausrezept von Metzger Fritz aus der Metzgerei «blaue Kuh»  
mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti**  
*Local pork sausage with onion sauce and Rösti potatoes*

CHF 29.50

**Rosa gebratenes Lammhüftli an Thymianjus  
Bratkartoffeln mit grünem Spargel und Cherrytomaten**  
*Pink roasted lamb rump on thyme jus  
fried potatoes with green asparagus and cherry tomatoes*

CHF 41.50

**Sautierte Schweinefilet Medaillons ODER Sautierte Pouletbrust  
an Morchel Sauce mit Butternudeln und Saisongemüse**  
*Sautéed pork filet OR chicken breast  
with morel sauce with butter noodles and seasonal vegetables*

**Schweinefilet** CHF 37.50

**Pouletbrust** CHF 32.50

**Kalbsleberli sautiert mit Zwiebeln und Kräutern dazu knusprige Rösti**  
*Fried calf's liver with shallots and herbs, Rösti potatoes*

CHF 38.50

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonrahmsauce, dazu knusprige Rösti**  
*Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce, served with Rösti potatoes*

CHF 41.00

**Schweizer Entrecote 200g mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Kartoffelwedges und Gemüse**  
*Swiss beef steak 200g with home made herbal butter  
served with potato wedges and vegetables*

CHF 49.00

**Portion weisse und grüne Spargel mit Sauce Hollandaise  
und Bratkartoffeln**  
*Portion of white and green asparagus with hollandaise sauce and fried potatoes*

CHF 31.50

**Bärlauchravioli an Nussbutter mit grünem Spargel, Pinienkerne und Rucola**  
*Wild garlic ravioli with nut butter green asparagus, pine nuts and rucola*

CHF 28.50

**Pastetli aus unserer Konditorei**  
**gefüllt mit Pilzen, Brätkügelchen und Kalbfleischwürfeln dazu Karotten**  
**Oder VEGI Pastetli**  
**gefüllt mit Gemüse in Rahmsauce**

*Home made puff-pastry cases*  
*filled with a creamy sauce with mushrooms, small veal sausage dumplings and carrots*

**OR**

*Vegetarian with creamy sauce with vegetables*

2Stk. CHF 27.00

1Stk. CHF 24.00

**Sautiertes Saiblingfilet an Sauce Hollandaise grünem Spargel mit Cherrytomaten und Salzkartoffeln**

*Sauteed Char filet on hollandaise sauce served with green asparagus, cherry tomatoes and boiled potatoes*

CHF 37.50

**Nua Phad King**

**Rindfleisch nach thailändischer Art mit Ingwer und Gemüse Parfum Reis**

*Thai style beef with ginger and vegetables served with perfumed rice*

CHF 28.50

**Gaeng ped Gai ODER Tofu**

**Rotes Thai Curry (scharf) mit Poulet, Auberginen und Bambus, dazu parfum Reis**

*red Thai curry (spicy) with chicken OR Tofu, eggplants and bamboo, served with perfumed rice*

CHF 28.50

**Portion Raclette**

**Typisches Schweizer Käsegericht mit geschwellten Kartoffeln Cornichons und Silberzwiebeln**  
*Typical swiss melted cheese with boiled potatoes and pickles*

CHF 22.50

**Käsefondue\* "Classique"**

**Käsefondue nach "Schuh" Rezept**

**Serviert mit Brot, Gschwellti, Gürkli & Zwiebeln**

*Classic cheese fondue served with bread, boiled potatoes and pickles*

CHF 28.00