



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)
Forelle/Trout	Italien/Italy (Aquakultur)

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST

Vorspeisen / Starters

Bärlauchsuppe mit Pinienkernen

Wild garlic soup with roasted pine nuts

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 Dillsenfsauce, 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 Ruccola
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

Pad Preaw Wan Moo

Schwein süss-sauer mit Peperoni und Ananas, mit Reis serviert

Sweet and sour pork with sweet peppers and pineapples, 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