



Mittagskarte

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

Wochenmenü

15. – 19. April 2024

von 11:30 – 14:00

Mediterrane Gemüsesuppe mit Parmesanschaum oder bunter Blatsalat

Mediterranean vegetable soup with Parmesan foam or salad of the day

Fleisch Spiessli mit Kräuterbutter, Karettfokkroetten und Bohnen

Meat skewers with herb butter, potato croquettes and beans

CHF 23.00

Pasta Hit

Mediterrane Gemüsesuppe mit Parmesanschaum oder bunter Blatsalat

Mediterranean vegetable soup with Parmesan foam or salad of the day

Spaghetti aglio, olio e Peperoncino

Spaghetti with garlic, oliveoil and pepperoncini

CHF 25.50

Asia Hit

Frittierte Wan Tan mit Sweet Chilisauce

Deep fried Wan Tan with sweet chili sauce

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 26.50

Frühlingshit

**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

Vorspeisen / Starters

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

Vorspeise / starter 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

**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

**Pastetli aus unserer Konditorei
gefüllt mit Pilzen, Brätkügeli und
Kalbfleischwürfeln dazu Karotten
Oder VEGI Pastetli**

*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

**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

**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

**Bärlauchravioli an Nussbutter
mit grünem Spargel, Pinienkerne und Ruccola**

*Wild garlic ravioli with nut butter
green asparagus, pine nuts and rucicola*

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

CHF 28.00