



# 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)
Forelle/Trout	Italien/Italy (Aquakultur)

**Alle Preise inkl. 8.1 % MWST**

# Wochenmenü

29. April – 03. Mai 2024

von 11:30 – 14:00

**Bärlauchsuppe mit Pinienkernen oder bunter Tagessalat**

*Wild garlic soup with roasted pine nuts or salad of the day*

**Kalbsbraten an Pfeffersauce mit Röstikroketten und Karotten**

*veal roast with pepper sauce served with noodles and carrots*

CHF 23.00

## Pasta Hit

**Bärlauchsuppe mit Pinienkernen oder bunter Tagessalat**

*Wild garlic soup with roasted pine nuts or salad of the day*

**Gnocchi an Salzeibutter mit grünem Spargel und Cherry Tomaten**

*Gnocchi on sage butter with green asparagus and cherry tomatoes*

CHF 25.50

## Asia Hit

**Yam Nua**

**Thailändischer Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten und Koriander (scharf)**

*Thai beef salad with cucumber, tomatoes and coriander (spicy)*

**Pad Prew 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 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