Food - Art

vom Feinsten

Leichte Verpflegung am Mittag

Sie schätzen einen leichten und schnellen Mittagstisch?
Beachten Sie unser Tages-Angebot!

Business-Lunch

Tagesempfehlung pro Person CHF 43.00

Salat oder Suppe als Vorspeise
Fleisch- oder Fisch-Hauptgang
Kaffee oder Espresso

Kulinarische Unterhaltung am Abend

Für einen schönen Abend zu Zweit oder mit Freunden.
Lassen Sie sich von saisonalen Empfehlungen begeistern!

Menu léger au choix

Leichtes Menu Ihrer Wahl pro Person CHF 65.00

Gruss aus der Küche
Vorspeise oder Suppe
Fleisch- oder Fisch-Hauptgang
Käse oder Dessert
Kaffee oder Espresso

Menu bombance au choix

Schlemmer-Menu Ihrer Wahl pro Person CHF 80.00

Gruss aus der Küche
Vorspeise oder Suppe
Zwischengericht
Fleisch- oder Fisch-Hauptgang
Käse oder Dessert
Kaffee oder Espresso

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

Salate & kalte Gerichte

Wir servieren alle Salate und kalten Gerichte als Vorspeise aber auch als Hauptgang

	Vorspeise	Hauptgang
Bunte Frühlings Salate nach Wunsch mit:		
Speckwürfeli, Chrütli und Brotcroûtons	10.50	23.00
sautierten und gebackenen Pilzen	12.00	26.00
weissem und grünem Spargel	13.00	28.00
Spargel und Parmesan	13.50	29.00
gebackenen Egli-Streifen	13.50	29.00
sautierten Riesen-Krevetten	15.50	33.00
sautierten Kalbsleberli	14.00	30.00

Diese Salate werden mit feinstem Olivenöl und Balsamico-Essig angemacht

Spargel-Duo mit saftigem Burre-Schinken aus dem Mittelland	14.50	31.00
Spargel-Duo mit Bündner Rohschinken „Allegra“ aus dem Bündnerland	16.50	35.00
Norwegischer Rauch-Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.50	33.00
Beefsteak-Tatar …von mild bis feurig dazu Toast und Butter	14.50	31.00
Kaltes Roastbeef zartrosa gebraten mit Tartar Sauce und kleinem Salatbouquet	14.00	30.50

Aus dem Suppentopf

Auswahl von hausgemachten Suppen für den „Suppenkasper“

	Vorspeise	Snack
Flädli-Suppe nach Grossmutters Spezial-Rezept zubereitet	8.00	12.50
Spargel-Cremesuppe mit Mandel-Rahmhäubchen vollendet	8.50	13.00
Bärlauch-Cremesuppe immer wieder im Frühling, mit Brotcroûtons	8.00	12.50
Tomaten-Cremesuppe mit in der Sonne getrockneten Tomaten-Streifen	8.50	13.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

Pasta, Risotto & Vegetarisch

Mal zur Abwechslung oder aus Überzeugung

		Vorspeise	Hauptgang
Spargeln mit Ihrer Wunschsauce Mayonnaise, Sauce Hollandaise oder Sauce Maltaise		15.50	33.00
Spargeln und Spargelravioli mit würzigem und aromatischem Bärlauch-Pesto		15.00	32.00
Spargeln „Viva Italia“ mit Rohschinken und Parmesan leicht überbacken		15.50	33.00
Spargeln mit Morchelrahmsauce auf luftigem Blätterteigkissen		17.50	37.00
Pilz-Stroganoff im Hausmacher-Nudelnest mit Paprika-Sauce, verfeinert mit Sauerrahm		14.50	31.00
Hausmacher Nudeln an Curry-Rahmsauce mit Kokosbananen und karamellisierten Ananas dazu wahlweise			
gebratene Pouletbrust-Streifen		13.00	28.00
...oder lieber			
gebratene Riesenkrevetten	Indien	15.50	33.00

Aus dem Wasser

Servieren wir für Petri-Jünger ab 2 Personen auch als Vorspeise.

Eglifilet "Chnusper-Traum“ für unsere Stammkunden: "**Die besten Egli**" mit Tartar Sauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	Estland	35.50
Dorade Royale- und Lachs-Filets in Zitronen-Pfeffer gebratener Kaiserbarsch und grillierter Lachs auf Rahmspargel dazu Frühlingskartoffeln	Fra/Nor	38.50
Fisch- und Krustentier-Variation "Neptun" in Zitronen-Pfeffer gebratene Fischfilets und Riesenkrevette auf Rahmspargel dazu Frühlingskartoffeln	Fra/Nor	41.00
Sautierte Riesenkrevetten "Butterfly" Black-Tiger-Krevetten in der Schale gebraten auf Blattspinat, dazu Kräuterreis	Thailand	42.50
"Surf & Turf" in “Double-Plate” Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet mit Morchelrahmsauce und Bärlauchspätzli serviert mit grünem Spargel		45.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

Marktgerecht

Rindsfleisch beziehen wir aus Südamerika, Geflügelfleisch aus Frankreich/Ungarn
Innereien, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz.

Kalbsleberli …geschnetzelt, in Butter gebraten serviert mit Rösti	34.50
Paniertes Kalbs-Schnitzel …Servus Wien schwimmend gebacken, wie es die Tradition verlangt dazu buntes Gemüse und Kräuter-Reis	38.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes … einfach regional traditionell serviert mit Rösti	37.00
Kalbsgeschnetzeltes „Primavera“ zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel, und einer luftigen Rahmsauce serviert mit Bärlauchspätzli	39.50
Kalbs-Steak „Maltaise“ … ein Klassiker mit grünem Spargel und einer mit Orangensaft verfeinerten Sauce Hollandaise serviert mit Frühlingskartoffeln	45.50
Kalbs-Steak „Morrilles“ mit Morchelrahmsauce serviert mit aromatischen Bärlauchspätzli und Cherry Tomaten	46.00
Australische Lammkoteletten „Rolls Royce“ von den saftigen Weiden der Meeresküste mit Rosmarinjus, Bärlauchravioli und Frühlingsgemüse	42.50
Australische Lamm-Racks „Rolls Royce“ von den saftigen Weiden der Meeresküste mit Rosmarinjus serviert auf Rahmspargel und Frühlingskartoffeln	44.00
Minute Gulasch „Tre Colore“ kurz gebratene Rindsfiletspitzen mit Paprikasauce verfeinert mit Crème fraiche serviert im Hausmacher-Nudelnest, garniert mit grünem Spargel	42.00
Rindsfiletspitzen „Fare-East“ mit Soja, Kräutern und grobem Pfeffer mariniert, kurz in Butter gebraten, serviert mit Zucchetti und Kräuter-Reis	42.00
"Surf & Turf" in “Double-Plate” Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet mit Morchelrahmsauce und Bärlauchspätzli serviert mit grünem Spargel	45.00
Rinds-Filet mit rosa Pfeffer-Butter ein beliebter Klassiker, langsam gebraten mit Spargel-Duo und Frühlingskartoffeln	44.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

Käse und Portwein

Sorgfältig gelagert, zum Geniessen gereift

Regionale Käsespezialitäten 10.50
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Dazu empfehlen wir Taylor's Port 10 oder 20 years old
ein Glas zum herrlichen Ausklang eines festlichen Essens

Süsse Verführungen

Wir bieten Ihnen immer einige Dessert-Klassiker, daneben
aber auch sehr verführerische Kreationen

Hausgemachtes Karamell-Köpfli wirklich wie früher, mit Rahm 8.00

Apfelchüechli mit Vanillesauce 9.50
oder mit Stracciatella-Glace
nach Grossmutters Rezept mit Zimt und Zucker

Schokoladen-Mousse "Black & White", die zart schmelzende Versuchung 9.00

Ananas-Carpaccio mit Kirschwasser parfümiert 9.50
und Sorbet-Trio

Coupe „Romanoff" 9.50
aromatische Erdbeeren in Begleitung von Vanilleglace

„Fondant au Chocolat" 8.00
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Sacher's Schoggi Symphonie …mögen Sie Schoggi? 13.00
Sie werden begeistert sein!

Sorbets & Glace

Sorbets eisig geistig oder sehr erfrischend mit „Gügs" oder Tonic Water 9.50 7.50
Blutorangen-Sorbet mit Champagner
Ananas-Sorbet mit weissem Bacardi
Zitronen-Sorbet mit Wodka
Melonesorbet mit Grand Marnier

Die **Glace-Liebhaber** unter unseren Gästen verlangen unsere separate **Glace-Karte**
und lassen sich inspirieren.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.