

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 / 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 und/oder Suppe
Fleisch- oder Fisch-Hauptgang
Käse oder Dessert
Kaffee / Espresso

Menu bombance au choix

Schlemmer-Menu Ihrer Wahl pro Person CHF 80.00

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

Salate & kalte Gerichte

Erhältlich als Vorspeise oder als Hauptgang

	Vorspeise	Hauptgang
Bunte Frühlings-Blattsalate nach Wunsch mit: Speckwürfeli, Chrütli und Brotcroustons	10.50	23.00
sautierten und gebackenen Pilzen	12.00	26.00
weissen und grünen Spargeln	13.00	28.00
Spargeln 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 verfeinert.		
Spargel-Duo mit saftigem Buure-Schinken aus dem Mittelland	14.50	31.00
Spargel-Duo mit Bündner Rohschinken „Allegra“ aus dem Bündnerland	16.50	35.00
Roastbeef zartrosa gebraten mit Tatarensauce und kleinem Salatbouquet	14.00	30.50
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

Aus dem Suppentopf

Auswahl von hausgemachten Suppen für den „Suppenkaspar“

	Vorspeise	Snack
Flädli-Suppe nach Grossmutter's Spezial-Rezept zubereitet	8.00	12.50
Spargel-Crème mit Mandel-Rahmhäubchen vollendet	8.50	13.00
Bärlauch-Crème immer wieder im Frühling, mit Brotcroustons	8.00	12.50
Tomaten-Crème mit in der Sonne getrockneten Tomaten-Streifen	8.50	13.00

Pasta & Vegetarisch

Mal zur Abwechslung oder aus Überzeugung

	Vorspeisen	Hauptgang
Spargeln mit Ihrer Wunschsauce Mayonnaise, Hollandaise, Maltaise	15.50	33.00
Spargeln und Spargelravioli an würzig aromatischem Bärlauchpesto	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-Stroganov im Hausmacher-Nudel-Nest an Paprikasauce mit Sauerrahm verfeinert	14.50	31.00
Gebratene Pouletbrust-Streifen ...oder lieber	13.00	28.00
Gebratene Riesenkrevetten Indien auf Hausmacher-Nudeln an Curry-Rahmsauce mit Bananen-Kroketten und karamellisierten Ananas	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 Tatarensauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	Estland	35.50
Dorade Royale und Lachs-Filets Gebratener Kaiserbarsch und grillierter Lachs auf Rahmspargeln, dazu Frühlingskartoffeln	Frankreich/Norwegen	38.50
Fisch- und Krustentier-Variation "Neptun" Fangfrische Fischfilets und Riesenkrevette Auf Rahmspargeln, dazu Frühlingskartoffeln	Frankreich/Norwegen	41.00
Sautierte Riesen-Krevetten "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 an Morchelrahmsauce auf Hausmachernudeln und grünen Spargeln		45.00

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

Trendig & Marktgerecht

Rindfleisch beziehen wir aus Südamerika, Geflügelfleisch aus Frankreich/Ungarn,
Innereien, Kalb- und Schweine-Fleisch aus der Schweiz.

Kalbsleberli... geschnetzelt, in Butter gebraten traditionell serviert mit Rösti	34.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ...einfach regional traditionell serviert mit Rösti	37.00
Kalbsgeschnetzeltes „Primavera“ zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Spargeln an luftiger Rahmsauce, dazu aromatische Bärlauchspätzli	39.50
Paniertes Kalbsschnitzel ...Servus Wien schwimmend gebacken, wie es die Tradition verlangt dazu buntes Gemüse und Kräuter-Reis	38.00
Kalbs-Steak "Maltaise"...ein Klassiker mit grünen Spargeln und einer mit Orangensaft verfeinerten Sauce Hollandaise, dazu Frühlingkartoffeln	45.50
Kalbs-Steak "Morilles" mit Morchelrahmsauce, aromatischen Bärlauchspätzli und Cherry-Tomaten	46.00
Australische Lammkoteletten „Rolls Royce“ von den saftigen Weiden der Meeresküste mit Rosmarinjus, Bärlauchspätzli und Cherry-Tomaten	42.50
Australisches Lamm-Rack „Rolls Royce“ von den saftigen Weiden der Meeresküste auf Rahmspargeln mit Frühlingkartoffeln	44.00
Minute Goulash „Tricolore“ rasch gebratene Rindsfiletspitzen an Paprikasauce garniert mit grünen Spargeln, Hausmacher-Nudeln	42.00
Rindsfiletspitzen „Fare-East“ mit Soja, Chrütli und grobem Pfeffer mariniert, rasch in Butter gebraten, dazu Zucchetti und Kräuter-Reis	42.00
"Surf & Turf" in "Double-Plate" Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet an Morchelrahmsauce auf Hausmachernudeln und grünen Spargeln	45.00
Rinds-Filet im Pfeffermantel mit rosa Pfeffer ein beliebter Klassiker, langsam in Butter gebraten auf Spargel-Duo und Frühlingkartoffeln	44.50

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

Käse & Portwein

Sorgfältig gelagert, zum Geniessen gereift

Saisonale 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 Karamellköpflli wirklich wie früher, mit Rahm 8.00

Apfelchüechli mit Vanillesauce 9.50
oder mit Stracciatella-Glace
nach Grossmutter's 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

Fondant au Chocolat, zartschmelzender Schokoladekuchen mit Vanilleglace 8.00

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

Sorbets & Glacé

Sorbets eisig geistig oder sehr erfrischend mit „Gügs“ oder Tonic Water 9.50 7.50
Blutorangen-Sorbet mit Champagner

Ananas-Sorbet mit weissem Baccardi

Zitronen-Sorbet mit Wodka-Wyborova

Die **Glacé-Liebhaber** unter unseren Gästen verlangen unsere separate **Dessertkarte**
und lassen sich inspirieren.