

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 Sommer-Blatt-Salate nach Wunsch mit:		
Speckwürfeli, Chrütli und Brotcroustons	10.50	23.00
sautierten und gebackenen Pilzen	12.00	26.00
gebackenen Egli-Streifen	13.50	29.00
sautierten Riesenkrevetten	15.50	33.00
gebratene Jakobsmuscheln	16.00	34.00
sautierten Kalbsleberli	14.00	30.00
Diese Salate werden mit feinstem Olivenöl und Balsamico-Essig verfeinert.		
Antipasti-Variation „Bella Italia“	15.00	31.00
verschiedene „gluschtige“ Vorspeisen		
Melonen-Duo mit würzigem Rohschinken	13.50	29.50
aus Berg und Tal, harmonisch kulinarisch		
Vitello tonnato	15.50	33.50
zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce		
Norwegischer Rauch-Lachs	15.50	33.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter		
Beefsteak-Tatar... von mild bis feurig	14.50	31.00
dazu Toast und Butter		
Roastbeef zartrosa gebraten	14.00	30.50
mit Tatarsauce und kleinem Salatbouquet		

Aus dem Suppentopf

Auswahl an hausgemachten Suppen für den „Suppenkaspar“

	Vorspeise	Snack
Flädli-Suppe	7.50	11.50
nach Grossmutter's Spezial-Rezept zubereitet		
Tomaten-Crème	8.50	12.50
mit in der Sonne getrockneten Tomaten-Streifen		
Geeiste Karotten Ingwersuppe	7.50	11.50
sommerlich leicht und erfrischend		
Melonen-Kaltschale	7.50	11.50
ein erfrischender Einstieg		

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,6% MwSt.

Pasta & Vegetarisch

Mal zur Abwechslung oder aus Überzeugung

	Vorspeise	Hauptgang	
Weisser Grapparisotto mit Basilikum-Pesto und Gemüseheu	13.50	29.50	
Teigwaren-Duo „Viva Italia“ Hausmachernudeln an Tomatencoulis und Ricotta-Tortelli an Mohnbutter	13.00	29.00	
Gemüse-Nudeln an Basilikum-Rahmsauce	12.50	27.00	
Pilz-Stroganov im Hausmacher-Nudel-Nest an Paprika-Sauce mit Sauerrahm verfeinert	14.50	31.00	
Gebratene Pouletbrust-Streifen ...oder lieber	13.00	28.00	
Gebratene Riesenkrevetten ...oder lieber	Indien	15.50	33.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Hausmacher-Nudeln an Curry-Rahmsauce mit Bananen-Kroketten und karamellisierten Ananas	USA	16.00	34.00

Aus dem Wasser

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

Eglifilet „Chnusper-Traum“ für unsere Stammkunden: „Die besten Egli“ mit Tatar-Sauce, Blattspinat und Salz-Kartoffeln	Estland	35.50
Dorade Royale und Lachs-Filets gebratener Kaiserbarsch und grillierter Lachs auf buntem Wok-Gemüse mit Skin-Potatoes	Fr/Nor	37.00
Fisch- und Krustentier-Variation „Neptun“ fangfrische Fischfilets und Riesenkrevette auf sommerlichem Ratatouille mit Skin-Potatoes	Fr/Nor	39.50
Sautierte Riesenkrevetten & Jakobsmuscheln „Butterfly“ Black-Tiger-Krevetten in der Schale gebraten und Jakobsmuscheln auf buntem Wok-Gemüse, dazu Kräuterreis	Thailand	41.00
“Surf & Turf” in “Double-Plate” Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet an Pfeffersauce auf Hausmachernudeln dazu Bunt Gemüse		43.00
Riesenkrevetten-Nudeln an Kräuter-Rahmsauce mit gebratenen Jakobsmuscheln		39.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,6% MwSt.

Trendig & Marktgerecht

Rinds- und Geflügelfleisch beziehen wir aus Südamerika,
Innereien, Kalb- und Schweine-Fleisch aus der Schweiz

Kalbsleber ...geschnetzelt, in Butter gebraten serviert mit Rösti	34.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ...einfach regional traditionell serviert mit Rösti	37.00
Saltimbocca Romana ...mit Rohschinken und Salbei mit Portweinjus, Parmesan-Risotto und Ratatouille	35.50
Panierte Kalbs-Steak-Schnitzel ...Servus Wien schwimmend gebacken, wie es die Tradition verlangt dazu buntes Gemüse und Kräuter-Reis	36.00
Kalbs-Steak auf Limettenschaum ...zartrosa gebraten mit Florentiner-Nudeln und Cherry-Tomaten	42.50
Mixed-Grill "Surf & Turf" Rindsfilet, Kalbssteak, Lachs und Krevette auf buntem Gemüse mit Focacciabrotecken	40.50
Minute Goulasch „Tricolore“ rasch gebratene Rindsfiletspitzen an Paprika-Sauce im Nudelnest, garniert mit buntem Peperoni-Heu	42.00
Rindsfiletspitzen „Fare-East“ mit Soja, Kräutern und grobem Pfeffer mariniert, in Butter gebraten, mit Zucchetti und Kräuter-Reis	42.00
Rinds-Filet im Pfeffermantel mit rosa Pfeffer ein beliebter Klassiker, langsam in Butter gebraten mit buntem Wok-Gemüse und Skin-Potatoes	44.50
“Surf & Turf” in “Double-Plate” Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet an Pfeffersauce auf Hausmachernudeln und buntem Gemüse	43.00

Käse und Portwein

Sorgfältig gelagert, zum Geniessen gereift

Saisonale Käsespezialitäten ab 9.50
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Dazu empfehlen wir Taylor's Port 10 or 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 Karamellköpfl
wirklich wie früher, mit Rahm 7.50

Apfelchüechli mit Vanillesauce 9.00
oder mit Straciatella-Glace
nach Grossmutter's Rezept mit Zimt und Zucker

Schokoladenmousse "Black & White" 8.50
die zart schmelzende Versuchung



„Fondant au Chocolat“
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilleglace und Rahm

Ananas-Carpaccio mit Kirschwasser parfümiert 9.00
und Sorbet-Trio

Sacher's Schokoladen Symphonie ...mögen Sie Schokolade? 12.50
Sie werden begeistert sein!



Sorbets & Glacé

Sorbets eisig geistig oder sehr erfrischend mit „Gügs“ oder Tonic Water 9.50 7.50
Blutorangensorbet mit Champagner

Ananassorbet mit Wodka-Wyborova

Zitronensorbet mit Wodka-Wyborova

Melonensorbet mit Grand Marnier



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



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,6% MwSt.