

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

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

	Vorspeise	Hauptgang
Bunte Herbst-Salate nach Wunsch mit:		
Speckwürfeli, Chrütli und Brotcroutons	10.50	23.00
sautierten und gebackenen Pilzen	12.00	26.00
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 Kürbiskern-Öl-Dressing angemacht		
Hirschtrockenfleisch mit Birnen-Zwiebel-Konfit mit kleinem Salatbouquet und Champignons	14.50	31.00
Rosa gebratene Rehmedaillons auf Herbstsalaten mit Äpfeln, Trauben, Champignons und Nüssen	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
Roastbeef zartrosa gebraten mit Tatar Sauce und kleinem Salatbouquet	14.00	30.50

Aus dem Suppentopf

Auswahl von hausgemachten Suppen für den „Suppenkaspar“

	Vorspeise	Snack
Flädli-Suppe nach Grossmutter's Spezial-Rezept zubereitet	7.50	11.50
Kürbis-Crèmesuppe „Halloween“ mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	8.50	12.50
Tomaten-Crèmesuppe mit in der Sonne getrockneten Tomaten-Streifen	8.50	12.50
Steinpilz-Crèmesuppe mit Brotcroutons auf Rahmhäubchen	9.50	13.50

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

Pasta & Vegetarisch

Mal zur Abwechslung oder aus Überzeugung

	Vorspeise	Hauptgang
Teigwaren-Duo "Bolet-Bolet" Hausmacher-Nudeln an Tomatencoulis und Steinpilzravioli an Mohnbutter	13.00	29.00
Aromatische Waldpilze an luftiger Rahmsauce auf Serviettenknödeln mit glasierten Trauben	15.00	32.00
Pilz-Stroganow 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 auf Hausmacher-Nudeln an Curry-Rahmsauce mit Bananen-Kroketten und karamellisierten Ananas	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 Tatar Sauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	Estland	35.50
Dorade Royale und Lachs-Filets gebratener Kaiserbarsch und grillierter Lachs auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln	Fra/Nor	37.00
Fisch- und Krustentier-Variation "Neptun" fangfrische Fischfilets und Riesenkrevette auf Rahmblattspinat mit Salzkartoffeln	Fra/Nor	39.50
Sautierte Riesenkrevetten "Butterfly" Black-Tiger-Krevetten in der Schale gebraten auf Blattspinat, dazu Kräuterreis	Thailand	41.00
"Surf & Turf" in "Double-Plate" Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet an Pfeffersauce auf Rosenkohlblättern mit Spätzli		43.00

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

Wild & Marktgerecht

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

Kalbsleberli ...geschnetzelt, in Butter gebraten serviert mit Rösti	34.00
Panierte Kalbs-Steak-Schnitzel ...Servus Wien schwimmend gebacken, wie es die Tradition verlangt dazu buntes Gemüse und Kräuter-Reis	36.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ...einfach regional traditionell serviert mit Rösti	37.00
Kalbs-Steak "Pots-Pilz" ...für Nostalgiker zartrosa gebraten, mit einer herrlich aromatischen Pilz-Rahmsauce, dazu Hausmacher-Spätzli	44.00
Jäger "Allerlei" Hirsch-Rückenfilet, Reh-Schnitzel und Jäger-Bratwurst an Wacholder-Rahmsauce, dazu Rotkraut und Serviettenknödel	39.50
Reh- und Hirsch-Geschnetzeltes "Vigneron" zartes, à la minute gebratenes Wild-Geschnetzeltes an sämiger Wacholderrahmsauce, mit Trauben, Rosenkohl und Spätzli	41.50
Rehschnitzel "Mirza" ...ein herbstlicher Evergreen an feiner Wacholder-Rahmsauce garniert mit Mirza-Apfel, Kastanien auf Rotkraut und Hausmacher-Spätzli	43.50
Hirsch-Rückenfilet an Portwein-Jus und Weichselkirschen rosa gebraten, mit Portwein-Birne garniert, dazu Rosenkohl und in Butter gebratene Serviettenknödel	44.00
Rindsfiletspitzen „Fare-East“ mit Soja, Kräutern und grobem Pfeffer mariniert, mit glasierten Rosenkohlblättern und Kräuter-Reis	42.00
„Surf & Turf“ in „Double-Plate“ Riesenkrevetten auf Blattspinat mit Kräuterreis und Rindsfilet an Pfeffersauce auf Rosenkohlblättern mit Spätzli	43.00
Rinds-Filet an Pfeffer-Cognac-Rahmsauce ein beliebter Klassiker, langsam in Butter gebraten mit Hausmacher-Spätzli und Rosenkohl	44.50

Käse und Portwein

Sorgfältig gelagert, zum Geniessen gereift

Saisonale Käsespezialitäten ab 9.50
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 Karamellköpfli wirklich wie früher, mit Rahm 7.50

Apfelhüechli mit Vanillesauce 9.00
oder mit Stracciatella-Glace
nach Grossmutter's Rezept mit Zimt und Zucker

Schokoladen-Mousse "Black & White" die zart schmelzende Versuchung 8.50

Ananas-Carpaccio mit Kirschwasser parfümiert 9.00
und Sorbet-Trio

Vermicelles mit Meringue und Rahm 8.50
mit Kirsch leicht parfümiertes Kastanienpurée ½ Port. 6.50

Coupe „Nesselrode“ der Herbstklassiker mit Vermicelles 9.50
Meringues, Vanilleglace und Rahm

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

Sorbets & Glacé

Sorbets eisig geistig oder sehr erfrischend mit „Gügs“ oder Tonic Water 8.90 6.90
Blutorangen-Sorbet mit Champagner

Ananas-Sorbet mit weissem Baccardi

Zitronen-Sorbet mit Wodka-Wyborova

Melonesorbet mit Grand Marnier

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