

Suppen*

Kürbiscrèmesuppe		7.00
mit Kürbiskernen und Rahm	als Snack	11.50
Flädli-suppe		6.50
nach altem Grossmutterrezept	als Snack	10.50
Tomatencrèmesuppe		7.50
mit Streifen von getrockneten Tomaten	als Snack	11.50
Steinpilzcrèmesuppe		8.00
mit Croûtons auf Rahmhäubchen	als Snack	12.50

Salate mit hausgemachten Dressings*

French, Italienne, Balsamico, Kürbiskern		
Bunter Blattsalat oder einfach nur grüner...		7.50
Gemischter Salat		8.50
Salatteller mit Ei		16.00
Wurst oder Wurst-Käsesalat garniert		16.50
Thonsalat garniert		17.00

Herbst-Salatbouquet an Kürbiskern-Dressing mit...

Speckwürfel, Brotcroûtons und Kräutern	18.00
gebackenen Pouletfingern	18.50
sautierten und gebackenen Pilzen	21.00
gebackenen Eglistreifen	24.00
gebratenem Kalbsleberli	25.00
in Zitronenbutter gebratene Riesenkrevetten	28.00

Gesamtes Speiseangebot ist von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.45 Uhr erhältlich, die mit einem Stern* bezeichneten Gerichte sind durchgehend von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr erhältlich!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.

Bar-Snack's für Zwischendurch und Spät*

Bauernbrot-Sandwich mit Aufschnitt oder Fleischkäse	7.50
Bauernbrot-Sandwich mit Salami, Schinken oder Käse	8.00
Bauernbrot-Sandwich mit Bündnerfleisch oder Roastbeef	8.50
Croque Monsieur, Schinken-Käsetoast... wie in Paris	14.50
Croque Madame, ein mit Spiegelei belegter Monsieur	16.00
Thunfisch-Tatar auf Toast	23.50
Beefsteak-Tatar auf Toast	25.00

Lounge-Bar-Gerichte*

Hirschtrockenfleisch mit Birnen-Zwiebelkonfit	23.50
Bündner-Spezialitäten, alt bekannt...	26.00
Beefsteak Tatar mit einem Schuss Cognac, von mild bis feurig	25.50
Kaltes Roastbeef mit Tatarensauce	24.50
Roast & Fries, wie oben, dazu noch Pommes Frites	29.50
Norwegischer Rauchlachs	28.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	

Fitness-Teller Blattschuss

Bunte Blattsalate an Kürbiskern-Dressing, mit Apfel, Trauben, Champignons, Nüssen und vom Grill...	
Rosa gebratene Rehmédailles	29.50
Norwegischer Frischlachs	26.50
Pouletbrüstli aus Frankreich	24.50
Schweinssteak aus der Schweiz	27.50
Südamerikanische Rindsfiletscheiben	35.50
„Surf & Turf“ Frischlachs und Rindsfiletscheiben	34.00

Fleischdeklaration: Unser Rindfleisch beziehen wir aus Südamerika, Geflügel aus Frankreich, Ungarn oder Brasilien, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.

Herbstliche Lounge-Bar-Hits

Hausmacher-Nudeln an Curryrahmsauce mit Kokosbananen und karamellisierten Ananas	21.00
Teigwaren-Duo "Bolet-Bolet" Hausmacher-Nudeln an Tomatencoulis und Steinpilzravioli an Mohnbutter	22.50
Pilz-Stroganow im Hausmacher-Nudelnest an Paprikasauce mit Sauerrahm verfeinert	23.50
Egli „Chnusperli“ mit Tatarensauce - Dip	32.00
Gebackene Eglifilets mit Blattspinat und Salzkartoffeln	29.50
Panierte Schweinssteak-Schnitzel mit Pommes Frites	23.00
Spätzlipfanne mit Pilzrahmsauce, Mirza-Apfel Rotweinbirne, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	24.00
Jägerschnitte Wildgeschnetzeltes mit Pilzen auf Serviettenknödel	27.00
Wildgeschnetzeltes an Wacholder-Rahmsauce mit Trauben, Spätzli und Rosenkohl	36.50
Rehschnitzel „Mirza“ an feiner Wacholder-Rahmsauce mit Mirza-Apfel, Kastanien, Rotkraut und Hausmacher-Spätzli	38.50
Hirsch-Entrecôte an Portweinjus mit Weichselkirschen Rotweinbirne, Serviettenknödel und Rosenkohl	39.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes, einfach regional, dazu Rösti	32.00
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten, dazu Rösti	29.00
Walliser Schweins-Steak auf Spinatbett, dazu Rösti	28.00
Rindsfiletscheiben mit Kräutersauce, dazu Pommes Frites und Gemüse	38.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.

Dessert

Saisonale Käsespezialitäten nach Ihren Wünschen zusammengestellt	9.50
Hausgemachtes Karamellköpfl wirklich wie früher, mit Rahm	7.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce oder mit Stracciatella-Glace nach Grossmutter's Rezept mit Zimt und Zucker	9.00
Schokoladen-Mousse „Black & White“ die zart schmelzende Versuchung	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Ananas-Carpaccio mit Kirschwasser parfümiert und Sorbet-Trio	9.00
Vermicelles mit Meringue und Rahm mit Kirsch leicht parfümiertes Kastanienpurée	8.50
½ Vermicelles mit Meringue und Rahm mit Kirsch leicht parfümiertes Kastanienpurée	6.50
Coupe Nesselrode der Herbstklassiker mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	9.50
Mini-Coupe Nesselrode der Herbstklassiker mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	7.50
Sacher's Schoggi Symphonie Sie werden begeistert sein!	12.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.