

Speisekarte

Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing und Croutons CHF 9.50

Gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons CHF 12.50

Wasserbüffeltatar mit Café de Paris überbacken klein CHF 18,50
serviert mit Toast und Butter gross CHF 26.50

Spargelsalat mit hausgeräuchertem Lachs CHF 18.50
und Wasabicrème

Suppe:

Spargel-Bärlauchsuppe CHF 10.50

Kokosnuss-Currysuppe mit gebratene Crevette CHF 14.50

Vegetarisch und Vegan:

Spargel-Bärlauchrisotto mit pochiertem Ei CHF 19.50

Linsen-Gemüseragout mit gebratenem Tofu
und Soja-Minzdip (Vegan) CHF 20.50

Portion weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln
und Sauce-Hollandaise CHF 26.50

Frisch aus dem Wasser:

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit Safransauce und Gnocchi CHF 39.50

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Ratatouille,
Basmatireis und Bärlauchbutter CHF 42.50

Hauptgang:

Schweineschnitzel paniert oder Natur CHF 24.50
und glasiertem Gemüse

Cordon-Bleu gefüllt mit Rohschinken, Appenzeller Käse CHF 35.50
aus der Sulz, Bärlauch und weisse Spargeln
und glasiertem Gemüse

Hauptgänge mit Portion weisse Spargeln und Beilage nach Wahl

- Schweineschnitzel paniert oder natur CHF 24.50
- Pouletbrüstli mit Bärlauchbutter CHF 29.50
- Pikante Crevetten CHF 32.50
- Lachsfilet vom Grill CHF 38.50
- Grilliertes Rindsfilet mit Bärlauchkruste CHF 44.50
- Grilliertes Kalbsteak CHF 46.50

Wählen Sie Ihre Beilagen (sind im Preis inbegriffen)

Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln, Risotto, Basmatireis, Neue Kartoffeln

Château Briand Spezial

Ab 2 Personen!

Geniessen Sie einen gemütlichen Abend.

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert.

Wählen Sie die Beilagen und Fleisch selbst.

Rindsentrecôte 200 Gramm pro Person CHF 44.50

Rindsfilet 200 Gramm pro Person CHF 49.50

Bison-Entrecôte 200 Gramm pro Person CHF 59.50

(Auf Wunsch mit Pommery-Senfkruste)

Fragen Sie das Servicepersonal für eine passende Weinempfehlung, oder werfen Sie selbst einen Blick in die Weinkarte.

En Guete

Dessert:

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und hausgemachter Vanille-Glace CHF 10.50

Beerenstrudel mit Minzsauce
und hausgemachter Joghurtglace CHF 12.50

Crème-Brûlée mit hausgemachter Erdbeerglace CHF 12.50

Orangenparfait mit hausgemachter Schokoladenglace CHF 12.50

Zitronensorbet mit weissem Vodka CHF 9.50

Kinderdessert CHF 9.50

Geheimtipp zum Dessert

Pineau de Charents 5cl CHF 9.50

Ugni Blanc, Colombard, Merlot, Cabernet Sauvignon
Charente (Cognac), Frankreich

Geschichte:

Wie so oft bei Spirituosen, ist auch der Pineau des Charentes das Produkt eines glücklichen Zufalls. Der Legende nach füllte ein Winzer während der Weinlese 1589 versehentlich Traubenmost in ein Fass, von dem er glaubte, dass es leer sei, dass aber in Wirklichkeit Branntwein enthielt. Das Gemisch wurde ordnungsgemäß in den Keller zur Gärung zurückgebracht. Ein paar Jahre später wurde das Fass wiedergefunden und es stellte sich heraus, dass es das Getränk enthielt, das heute mit der Region Charente in Verbindung gebracht wird.

