

Speisekarte

Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Himbeer-Walnussdressing, Croûtons, Speck und Ei	CHF 15.50
Tatar vom hausgebeiztem Lachs mit Wakamesalat und Sauerrahm-Meerrettichschaum	CHF 19.50
Lauwarmes Gemüse-Carpaccio mit Tomatenpesto und Salatkörbchen	CHF 16.50
Wasserbüffeltatar mit Café de Paris überbacken, dazu Salatkörbchen, Toast und Butter	klein CHF 18.50 gross CHF 26.50

Suppe

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und
gebratener Wachtelbrust CHF 14.50

Hummerbisque mit gebratener Crevette CHF 16.50

Getrüffelte Marronisuppe CHF 12.50

Vegetarisch

Tagliatelle in Pilz-Chilirahmsauce
mit glasiertem Gemüse CHF 19.50

Spinatspätzli mit Gorgonzolasauce
und im Tempurateig gebackene Blumenkohl CHF 20.50

Gorgonzola-Risotto mit grilliertem Mediterranem Gemüse CHF 21.50

Frisch aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse
mit Pommes-Parisienne CHF 39.50

Gebratener Red-Snapper auf orientalischem Bulgur
mit Koriander-Chilisauce CHF 31.50

Grilliertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Safransauce
und Sepianudeln CHF 38.50

Loup de Mer

in Salzteig gegart mit Blattspinat und Safransauce, Beilage nach Wahl

Das Servicepersonal informiert Sie gerne über den Tagespreis

(Auf Vorbestellung und ab 2 Personen)

Château Briand

*Ab 2 Personen! Geniessen Sie gemütlich, feinst gelagertes Rindsfilet. Am
Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert. Wählen Sie die Beilagen
selbst. 200gr pro Person*

CHF 49.50

Hauptgang

Schweineschnitzel paniert oder natur CHF24.50

Schweins Cordon-Bleu CHF34.50
mit Appenzellerkäse aus dem Sulz und Mostbröckli

Gebratene Ribel-Maispoulardenbrust CHF39.50
mit glasiertem Gemüse und Soja-Limettensauce

Geschmorte Kalbskopfbäggli in Barolosauce mit CHF43.50
Wurzelgemüse und Kartoffelstock

Gebratenes Rindsfilet auf Blattspinat mit CHF44.50
Schalotten-Portweinkruste

Gebratenes Kalbsteak auf Morchelrahm-Linguini CHF49.50

Alle Hauptgänge werden mit frischem Gemüse serviert.

Eine Beilage können Sie nach Wahl bestellen,
diese ist im Preis inbegriffen:

Pommes Frites, Röstikroketten, Butternudeln, Basmatireis und Risotto

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und hausgemachte Vanille-Glace CHF 10.50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
und hausgemachte Zimtglace CHF 10.50

Crêpe-Suzette mit hausgemachte
Tonkabohnen-Glace CHF 12.50

Biberliparfait mit hausgemachte Zwetschgenglace CHF 10.50

Dessertvariation (lassen Sie sich überraschen) CHF 14.50

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.

