

Kalte Vorspeisen

<i>Knackige Blattsalate der Saison</i>		<i>CHF</i>	<i>10.00</i>
<i>mit gerösteten Kernen und knusprigen Brotcroûtons</i>			
<i>Bunt gemischter Salat</i>		<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten</i>			
<i>Tatar "Das Klassische"</i>	<i>Hauptgang</i>	<i>CHF</i>	<i>32.00</i>
<i>feines Tatar vom Rind</i>	<i>Vorspeise</i>	<i>CHF</i>	<i>23.00</i>
<i>bunt garniert, mild oder scharf - je nach Ihrem Wunsch</i>			
<i>Hauchdünn geschnittene Bündnerfleischtranchen</i>		<i>CHF</i>	<i>23.00</i>
<i>an Sauerkirschen-Chili-Chutney mit einem saisonalem Salatsträusschen und knusprigen Toastecken</i>			
<i>Hausgebeiztes Forellenfilet</i>		<i>CHF</i>	<i>18.00</i>
<i>serviert an Dill-Senfsauce begleitet von jungem Blattspinat mariniert mit Himbeer Vinaigrette</i>			
<i>Leicht geschmolzene Ziegenfrischkäsetaler</i>		<i>CHF</i>	<i>16.00</i>
<i>napiert mit Trauben-Honig-Emulsion an Tomaten-Gurkensalat</i>			

Geniessen Sie bei uns folgende hausgemachte Salatsaucen:

*französisches oder italienisches Dressing, Balsamico-, Ziger-
oder Joghurt-Kräuter dressing, Himbeervinaigrette oder
Essig und Olivenöl*

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ricotta-Kräuterravioli CHF 22.00
*an Konfit von roten und gelben Peperoni
serviert mit in Olivenöl sautierten Wachtelbrüstchen*

Gebratene Jakobsmuscheln CHF 24.00
*auf Rucolazweigen
mariniert mit Honig und weissem Balsamicoessig
begleitet von Parmesanöl mit Schnittlauch*

Erfrischendes Ragout von sommerlichem Gemüse CHF 20.00
*in einer Zitronenemulsion
auf einem Butterschneidbrot*

Suppen

Tagessuppe CHF 9.50
*Was gibt's wohl heute?
Unser Serviceteam verrät es Ihnen!*

Kalte Gurkencremesuppe CHF 11.50
*mit eingerührtem rotem Pesto
und knusprigen Brotcroûtons*

Rindsconsommé CHF 14.00
angerichtet mit Markklösschen

Klassische Fleischgerichte

Original Wiener Schnitzel CHF 39.00
*panierte Schnitzel vom Kalb
in Butter knusprig gebraten*

Klassisches Cordon bleu CHF 42.00
*paniertes Kalbfleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Bergkäse aus unserer Region*

„Zürcher Geschnetzeltes“ Portion CHF 39.00
zarte Kalbfleischstreifen ½ Portion CHF 34.00
an köstlicher Champignonrahmsauce

Rindsentrecôte vom Grill CHF 46.50
an weisser Kalbs-Martinisauce

Filetmedaillons vom Pata Negra Schwein CHF 54.00
*auf Haselnuss-Thymianjus
mit Aprikosenkonfit*

Tranchen von der Barbarie Entenbrust CHF 41.00
auf mildem Zitronenjus

Sautiertes Kalbslebergchnetzeltes CHF 47.00
*an einem Johannisbeerjus
mit Pinienkernen*

Sautierte Rehrückenmedaillons CHF 55.00
*an sämigem Sommertrüffeljus
serviert mit lauwarmen Pilzen*

**Dazu servieren wir Ihnen ein Gemüsebouquet und Beilagen
nach Ihrer Wahl:**

*Kartoffelgratin, Butterreis, hausgemachte Nudeln, Salzkartoffeln,
Weissweinsrisotto, Röstikroketten, Pommes Frites, Rösti*

Hausspezialitäten

<i>Französische Maispouardenbrust</i> <i>an Kalbsjus</i> <i>verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten</i> <i>auf glasiertem Gemüserondo</i> <i>serviert mit Weissweinsrisotto</i>	<i>CHF</i>	<i>34.00</i>
<i>Saftige Rindsfilet Tournedos</i> <i>und knusprige Röstinchen von rohen Kartoffeln</i> <i>an leichtem Portweinsjus</i> <i>auf Eierschwämmli-Lauchragout</i>	<i>CHF</i>	<i>54.00</i>
<i>Schweizer Kalbsrückensteak</i> <i>auf Aceto Balsamico Chalotten</i> <i>mit knackigen Cherrytomaten</i> <i>an Nocken von Basilikum-Polenta</i>	<i>CHF</i>	<i>51.00</i>
<i>Neuseeländisches Lammrückencarree</i> <i>auf Cognacrahmjus serviert</i> <i>mit gebräunten Zigergnocchi</i> <i>und Grilltomaten</i>	<i>CHF</i>	<i>42.00</i>
<i>Im Ofen gebackenes Kaninchenrückenfilet</i> <i>im Blattspinatmantel</i> <i>auf Tomatenragout umrahmt mit Kräuterfazzoletti</i>	<i>CHF</i>	<i>35.00</i>
<i>„Saltimbocca“ alla romana</i> <i>Schweizer Kalbsnussplätzli</i> <i>mit Salbei und italienischem Parmaschinken</i> <i>an Marsalajus, serviert mit Mandelbroccoli</i> <i>und Safranrisotto</i>	<i>CHF</i>	<i>48.00</i>

Fischgerichte

<i>Thailändisches Red Snapperfilet</i> <i>an fruchtiger grüner Currysauce gelegt auf Apfel-Kohlraben Gemüse inmitten von rotem und weissem Reis</i>	<i>CHF</i>	<i>39.00</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet</i> <i>auf gebuttertem Carmargue Reis garniert mit Rucolazweigen und Cashewnüssen</i>	<i>CHF</i>	<i>44.00</i>
<i>Ganze Forelle aus dem Weistannental vom Grill</i> <i>auf mediterranen Gemüsewürfeln serviert mit gratinierten Polenta Halbmonden</i>	<i>CHF</i>	<i>39.00</i>
<i>Eglifilet „Müllerinen Art“</i> <i>mit geschmolzener Kräuterbutter auf Blattspinatbett mit tounierten Kartoffeln serviert</i>	<i>CHF</i>	<i>39.00</i>

Vegetarische Ecke

<i>Sautierte Lauchrondellen und Eierschwämmli</i> <i>auf cremigem Weissweinrisotto verfeinert mit schwarzem Sommertrüffel im Parmesankorb</i>	<i>CHF</i>	<i>24.00</i>
<i>Griechische Frühlingsrollen</i> <i>gefüllt mit Zucchini, Auberginen, grünen Oliven und Feta-Käse an Tomatenreis, begleitet von „Zaziki“</i>	<i>CHF</i>	<i>27.00</i>
<i>Kräuterpolenta Nocken</i> <i>abgeschmeckt mit Zitronensaft und Mascarpone, auf Peperonata</i>	<i>CHF</i>	<i>22.00</i>

Desserts

<i>Dessertteller „Sommertraum“</i>	<i>CHF</i>	<i>14.50</i>
<i>Gefüllte Schokoladenmousse-Pyramide mit Passionsfruchtmark auf Erdbeercarpaccio</i>	<i>CHF</i>	<i>13.50</i>
<i>Geflämmtes Rhabarbertarte an Marzipan-Lavendelglace</i>	<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>Erdbeer-Holundersüppchen mit Vanillesabayon und einem Schokoladenbrownie</i>	<i>CHF</i>	<i>13.50</i>
<i>Griessflammerie auf Pfirsich-Rhabarber-Ragout</i>	<i>CHF</i>	<i>12.00</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>CHF</i>	<i>13.50</i>
<i>Ananas-Frischkäsenocken an süss-saurem Perperonicoulis</i>	<i>CHF</i>	<i>9.50</i>

Fragen Sie auch nach unserer feinen Coupe- und Glacékarte

Wir wünschen Ihnen "en Guete"