

Schön, dass Sie bei uns sind

Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das in unserem Hotel und Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

aus der Schweiz:	Kalb, Schwein, Geflügel (Kneuss), Wurst- und Fleischwaren, Trockenfleisch, Terrine
aus Schottland/ Australien	Rindfleisch
aus Neuseeland/ Australien:	Lammfleisch
Kneuss Schweiz	Poulet
Frankreich	Entenleber
Zucht Estland	Zander
Zucht Schottland	Lachs
Vietnam	Krevetten

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

En Guete wünscht Ihnen

Denise und Freddy Zimmermann-Thali
und Mitarbeiter

Frühling Spezial

Weisses und grünes Spargel Carpaccio
mit würzigem Sbrinz

17.-

Weisse Spargeln mit würzigem Rohschinken

17.-

Krevetten im knusprigen Tempurateig
auf Spargelsalat und Kräutervinaigrette

22.-

Hausgemachte Spargelsuppe
mit Rahmhaube und Spargelstückchen

12.-

Pochierte Rotzunge mit weissen Spargeln
mit Safransauce und Kräutersauce

Vorspeise 24.- Hauptgang 42.-

Goldgelb gebratenes Zanderfilet
mit weissen Spargeln und Sauce Hollandaise

Vorspeise 22.- Hauptgang 42.-

*

Weisse Spargeln mit Kalbsleber an Barolojus

Hauptgang 42.-

Weisse Spargeln mit rosa gebratenem Kalbssteak

Hauptgang 46.-

kleine Portion Spargeln 24.- grosse Portion Spargeln 32.-
dazu servieren wir Ihnen Sauce Hollandaise

50 Gramm würziger Rohschinken 10.- Frühlingkartoffeln 5.-

Das in unserem Hotel servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Rind: Schweiz oder Schottland; Kalb: Schweiz; Schwein: Schweiz; Lamm: Neuseeland oder Australien;

Geflügel: Schweiz Kneuss; Fleischwaren Wurstwaren und Trockenfleisch: Schweiz.

Fleischdeklaration: Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Geniesser Menü

Weisse Spargeln mit würzigem Rohschinken und Sauce Mousseline

White asparagus with raw ham and sauce "Mousseline"

Les asperges blanches avec jambon cru à la sauce "Mousseline"
oder/ où / or

Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Kartoffelpuffer

Saumon mariné à la crème de wasabi sur galette de pomme de terre

Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake
oder/ où / or

Poelierte Crevetten auf Guacamole und Randen

Crevettes poêllées sur avocado et betterave rouge/ Pan fried shrimps on avocado and beetroot

*

Zanderfilet auf Blattspinat mit Hollandaiseschaum

Filet de sandre sur épinards à la sauce hollandaise

Pike perch on spinach with sauce hollandaise

*

Zartes Kalbssteak mit frischen Pilzen

Steak de veau avec champignons/ Veal steak with mushrooms

oder/ où / or

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Frühlingszwiebeln

Filet de boeuf rôti avec oignon de printemps/ Fillet of beef roasted with spring onions

oder/ où / or

Zarte Lammracks gebraten mit Kräutern

Selle d'agneau rôtie aux herbes/ Roasted lamb ribs with herbs

Serviert mit

Rosmarinkartoffeln, Gemüse frisch vom Markt und hausgemachten Saucen

servi avec pommes de terre au romarin, légumes frais du marché et sauces diverses

served with Rosemary potatoes, fresh vegetables from the market and homemade sauces

*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Stracciatella Glace

Panna cotta aux fraises marinées et glace stracciatella

Panna cotta with marinated strawberries and stracciatella icecream

*

MENU COMPLET 82 MENU OHNE Fisch 72

Menü Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

Etwas zum Voraus

Knackiger Blattsalat	10
Salade verte / Green salad	
Ziegenkäse auf Rucola und Honig- Senf Dressing	18
Fromage de chèvre sur salade de roquette à la sauce de miel et moutarde Goat Cheese with rocket salad with dressing of honey and mustard	
Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm auf Kartoffelpuffer	22
Saumon mariné à la crème de wasabi sur galette de pomme de terre Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake	
Frische Entenleber gebraten mit Kartoffelstampf und Blattspinat	24
Foie de canard frais avec purée de pommes de terre et épinards Fresh roasted duck liver with mash potatoes and spinach	

Aus dem Suppen Topf

Kresse Suppe aufgeschäumt mit Käseknusperstange	12
Crème de cressons avec feuilleté au fromage/ Cream of cress soup with cheesy puff pastries	
Französische Zwiebelsuppe mit Käse Toast	12
Soupe à l'oignon à la française avec toast gratiné/ French onion soup gratinated	
Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Brotwürfeli & Riesencrevetten	15
Potage Parmentier au piment avec crevettes géantes Potato-chili cream soup with king prawns	

Aus dem See und Meer

Zanderfilet auf Spinat und Hollandaiseschaum	Vorspeise	20
Filets de sandre sur épinards à la crème à la sauce hollandaise	1/2 Hauptgang	30
Pike-perch fillet on creamy spinach and sauce hollandaise	Hauptgang	40
Kross gebratene Riesencrevetten auf Champagner Risotto	Vorspeise	22
Crevettes géantes rôties avec risotto au Champagne	Hauptgang	40
Crispy fried king prawns on Champagne risotto		

Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
Kalbs- Wienerschnitzel knusprig gebraten Escalope de veau viennoise (escalope de veau panée) Escalope "Vienna style" (breadcrumbed veal escalope)	37	43
Kalbsleberli „Grossmutter Art“ mit Rösti Emincé de foie de veau à la "Grand-mère" avec Roesti Diced Calf's liver "Grandmother Style" with Roesti	35	40
Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern Carré d'agneau aux fines herbes Lamb rack with herbs	39	44
Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli Boulettes de veau à la mode Freddy Mascarpone veal meatballs „Freddy“	35	40
Zartes Rindsfilet mit Frühlingszwiebeln Filet de bœuf à la mode Friedheim Beef fillet "Friedheim Style"	46	53
Gebratene Poulet Streifen an Senf-Kräuter Sauce Goujons de poulet à la sauce aux herbes et moutarde Strips of chicken breast on a mustard sauce with herbs	35	40


Alle Hauptgerichte werden mit Pommes frites, Rösti, Frühlingskartoffeln, Salzkartoffeln, überbackene Kartoffeln, Nudeln, Reis, Champagner Risotto und Tagesgemüse serviert.

Les plats principaux sont accompagnés de pommes frits, Rösti, pommes de terre de printemps, pommes de terre nature, pommes de terre gratinées, nouilles, riz ou risotto au Champagne et légumes.

The main courses are served with French fries, Rösti, spring potatoes, boiled potatoes, potato gratin, noodles, rice or champagne risotto and vegetables.

Die Hauptgerichte können auch für Kinder bis 12 Jahre als Kinderteller bestellt werden. Wir verrechnen dafür den halben Preis.

Meine Gemüse Küche

Gluschtiger Gemüseteller mit Pilzen 	29
Assiette de légumes aux champignons Assorted vegetables with mushrooms	
Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce	29
Vol-au-vent farci de champignons de paris et légumes à la sauce au paprika Vol-au-vent stuffed with mushrooms and vegetables in a creamy sauce	
Reis Ring mit Curry Gemüse und Pilzen	29
Riz aux légumes et champignons à la sauce au curry Rice with vegetables and mushrooms in a curry sauce	
Teigwaren mit grünem Spargelragout	29
Pâtes au ragoût d'asperges vertes Pasta with a ragout of green asparagus	
Hits für Kids (bis 12 Jahre)	
Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse	16
Filet de sandre aux légumes Fillet of pikeperch with vegetables	
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Gemüse	16
Escalope de veau viennoise aux légumes Veal escalope "Vienna Style" with vegetables	
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse	16
Escalope de veau à la crème aux légumes Veal escalope with creamy sauce and vegetables	
Spaghetti "Napoli" oder "Bolognese"	12
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolonaise Spaghetti with tomato sauce or bolonaise	
Portion Pommes frites	10
Frites/ French fries	