

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
Australien	Rindfleisch
aus Neuseeland/ Australien	Lammfleisch
Kneuss Schweiz	Poulet
Frankreich	Entenleber
Binnenfischerei Estland	Zander
Binnenfischerei 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

Geniesser Menü

Entenleberterrinen mit Eschalotten Konfitüre
und karamellisierten Äpfeln

Terrine de foie de canard à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées
Duck liver terrine with shallots jam and caramelized apples
oder/ où / or

Weggiser Nüsslisalat mit Ei

Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg
oder/ où / or

Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Kartoffelpuffer

Saumon mariné à la crème de wasabi sur galettes de pomme de terre
Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake

*

Gold gelb gebratenes Zanderfilet auf Wirsing Gemüse

Filets de sandre sur lit de chou vert
Pike-perch fillet on cabbage

*

Zartes Kalbssteak mit frischen Pilzen

Steak de veau avec champignons / Veal steak with mushrooms
oder/ où / or

Rindsfilet rosa gebraten an Sauce Bernaise

Filet de bœuf rôti / Roasted beef fillet
oder/ où / or

Zartes Lammracks gebraten mit Kräutersauce

Carré d'agneau rôti avec sauce aux herbes / Roasted rack of lamb with herbal sauce

Serviert mit

Williamskartoffeln, 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

*

Ananas Carpaccio

Vanille Eis im Kokosnuss Mantel und Birnenhonig

Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille à la coquille de noix de coco et les poires au miel
Pineapple carpaccio with vanilla icecream in coconut shell and pears honey

*

Menu komplett CHF 84.- / Menu ohne Fisch CHF 74.-

Menü Änderungen werden mit 5.00 berechnet.

Etwas zum Voraus

Knackiger Blattsalat	10
Salade verte / Green salad	
Weggiser Nüssli Salat mit Ei	14
Salade de mâches à l'œuf / Lamb's lettuce with egg	
Herbstlicher Salat mit Speck, Trauben und Brotwürfeli	16
Salade d'automne au lard avec raisins et croûtons Autumn salad with bacon, grapes and croutons	
Marinierter Lachs mit Wasabi Sauerrahm und Kartoffelpuffer	22
Saumon mariné à la crème de wasabi sur galettes de pomme de terre Marinated salmon with wasabi cream on potato pancake	
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	22
Saumon fumé à la mousse de raifort Smoked salmon with horseradish foam	
Frische Entenleber auf herbstlichem Salat an Aceto Modena Vinaigrette	24
Salade d'automne avec foie gras de canard à la vinaigrette balsamique de Modena Autumn salad with fresh duck liver at Modena vinaigrette	
Entenleberterrinen mit Eschalotten Konfitüre und karamellisierten Äpfeln	24
Terrine de foie de canard à la confiture d'échalotes et pommes caramélisées Duck liver terrine with shallots jam and caramelized apples	
Hirsch-Trockenfleisch Carpaccio mit Sbrinz und Trüffelöl	18
Carpaccio de chevreuil avec Sbrinz et huile de truffe Air-dried venison carpaccio with Sbrinz and truffle oil	

Aus dem Suppen Topf

Sämige Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Brotwürfeli	12
Crème de potiron à l'huile de pépins de potiron et croûtons Homemade pumpkin soup with pumpkin seeds oil and croutons	
Kartoffel-Chili-Rahmsuppe mit Croûtons & Riesencrevetten	15
Potage Parmentier au chili et aux crevettes géantes Potato-chilli-cream-soup with shrimps	
Cremige Thai-Kokossuppe mit einem Poulet-Satay Spiesschen	15
Velouté de coco thaïlandaise avec une brochette de poulet satay Creamy Thai coconut soup with a chicken satay skewer	

Aus dem See und Meer

Zanderfilet auf Spinat und Hollandaise Schaum

Filets de sandre sur épinards à la crème à la sauce hollandaise

Pike-perch fillet on creamed spinach with hollandaise sauce

Vorspeise 20

1/2 Hauptgang 30

Hauptgang 40

Gegrillte kleine Hummerschwänze an Cognacsauce auf Zucchini und Camargue Reis

Queue de homnard grillé sur les courgettes et riz de camargue

Grilled lobster tail with zucchini and rice

Vorspeise ohne Reis 28

Hauptgang 48

“S’hed solangs hed”

Kross gebratene Riesencrevetten auf Spaghetti “aglio e olio”

Crevettes géantes grillées sur Spaghetti “aglio e olio”

Grilled king prawns served with Spaghetti “aglio e olio”

Vorspeise 22

Hauptgang 40

Gluscht auf Fleisch

	100 g	150 g
Knusprige Kalbs- Wienerschnitzel Escalope viennoise (escalope de veau panée) Scallop Vienna style (bread crumbed veal escalope)	37	43
Freddy's Mascarpone Kalbs Hacktätschli Boulettes de viande de veau à la Freddy Freddy's mascarpone veal meatballs	35	40
Kalbsleberli Grossmutter Art Foie de veau à la grand-mère Calf's liver grandmother style	35	40
Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterjus Carré d'agneau aux fines herbes Lamb rack with herbs	39	44
Zartes Rindsfilet nach Art des Friedheims Filet de bœuf à la mode de Friedheim Beef fillet Friedheim style	46	53
Rindsfilet Stroganoff mit Paprika Sauerrahmsauce Filet de bœuf Stroganov avec sauce à la crème aigre de paprika Fillet of beef stroganoff with paprika sour cream sauce	46	53
Tagliata vom Rindsentrecôte auf Mangold, Parmesan und Barolojus Tagliata de l'entrecôte de boeuf sur la bette, parmesan et jus au Barolo Tagliata of beef entrecôte with mangold, Parmesan cheese and juice of Barolo		52

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

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

The main courses are served with French fries, Rösti, Rosemary potatoes, boiled potatoes, 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	29
Légumes variés Assorted vegetables	
Blätterteig-Kissen mit Gemüse-Pilzfüllung an Paprikarahmsauce	29
Vol-au-vent farci de champignons de Paris et de légumes à la crème Vol-au-vent filled with mushrooms and vegetables with creamy sauce	
Reis mit Curry Gemüse	29
Riz aux légumes au curry Rice with curried vegetables	
Spaghetti "aglio e olio"	25
Spaghetti "aglio e olio" Spaghetti "aglio e olio"	

Hits für Kids (bis 12 Jahre)

Zanderfilet-Stückchen mit Gemüse	16
Filet de sandre aux légumes Pike perch with vegetables	
Kalbschnitzel Wiener Art mit Gemüse	16
Escalope de veau viennoise avec des légumes Veal scallop vienna style with vegetable	
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse	16
Escalope de veau à la crème Veal scallop with creamy sauce	
Spaghetti Napoli oder Bolognese	12
Spaghetti à la sauce de tomates ou bolonaise Spaghetti with tomato or meat sauce	
Portion Pommes frites	10
Frites/ French fries	