

SPEISEKARTE

RESTAURANT AU PREMIER/

KALTE VORSPEISEN

	KLEINE PORTION	PORTION
Gebeizte Forellen mit grünem Pfeffer Gurken-Dillsalat	10.50	15.00
Rauchlachstartar auf Salatherz Toast und Butter	12.50	18.50
Trockenfleischcarpaccio mit Baumnüssen Tomaten-Bruschetta	11.50	17.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Ei		7.00
Tomatensuppe mit Basilikum und Croûtons		7.50
Zwiebelsuppe mit Greyerzer gratiniert		8.00

WARME VORSPEISEN

Waldpilzragout auf Blätterteigkrustade	9.00	18.00
Frische Basilikumnudeln mit gebratenen Lachswürfeln an Rahmsauce	10.50	16.50
Gebratene Eglifilets mit Gemüsevinaigrette	14.00	21.00

SALATE

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Kreuzsalat mit mariniertem Rindfleisch	22.00
Crevetten und Cherrytomaten	
Grosser Salatteller	15.00

Zu unseren Salaten servieren wir ihnen französisches, italienisches oder Balsamico-Dressing.

HAUPTGERICHTE

Rindsmedaillons mit Balsamico-Rotweinzwiebeln Kartoffelkroketten	35.00
Mais-Pouletbrust mit Pfeffersauce Basilikumnudeln und Gemüse	29.00
Schweinsfilet mit Calvadosauce Kartoffelkroketten und Gemüse	30.50
Entenbrust mit Orangensauce Wildreismix	30.00
Lammhuft Provençale mit kleinem Ratatouille Bäckerinkartoffeln	31.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	31.00

FISCH

Gebratene Zanderfilets mit Tomaten und Zwiebeln	26.00
Pochierte Eglifilets mit Dillrahmsauce	28.00
Lachstranche mit Petersilienbuttersauce	26.00

Zu unserem Fischangebot servieren wir Wildreis, Salzkartoffeln oder Basilikumnudeln.

GRILLADEN

Schweinssteak (160g)	24.00
Rumpsteak (150g)	26.00
Entrecôte (180g)	32.00

Zu allen Grilladen servieren wir Kräuterbutter und Gemüse. Als weitere Beilage haben sie die Wahl zwischen Pommes frites, Kroketten, Rösti, Reis oder Butternudeln.

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Gnocchi an feiner Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert	18.00
Vollkorn-Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce und Salat	19.50
Vegetarischer Caesar Salad mit Croûtons, Ei und Pilzen	17.00

JETZT AKTUELL/

SOMMERKARTE

CHF

Feiner Hörnlisalat mit Käsewürfel, Essiggurken und Maiskörnern	17.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicodressing	14.50
Gebratene Pouletbrust mit sautierten Champignons Saisonale Salatgarnitur und Melonenschnitz	17.50
Gebratene Zanderfilets mit Tomatenvinaigrette Saisonale Salatgarnitur und Melonenschnitz	20.50
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce Pommes frites oder Salatgarnitur	22.50
Wurstsalat mit frischem Sommersalat garniert	19.00
Pouletsalat mit Curry-Mayonnaise Maiskörner und Früchte	19.00
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Fetakäse	18.00

ÜSI ÖPFUCHÜECHLI

Portion (ca.10 – 12 Stück)	16.00
Halbe Portion (ca. 5 – 6 Stück)	10.00
1 Stück Öpfuchüechli	2.50
Vanillesauce / Zimtsauce	2.00
2 Stück Öpfuchüechli mit Zimtglace	8.00
2 Stück Öpfuchüechli mit Apfelsorbet	8.00
2 Stück Öpfuchüechli mit Caramelglace	8.00

DESSERTS

Sorbetteller mit Früchten ausgarniert	9.50
Crème brûlée	7.50
Panna cotta	8.50
Tobleronemousse	9.00

Weitere Eisvariationen und Desserts finden sie auf unserer Dessertkarte.

GETRÄNKE

FLASCHEN 3 dl

Mineralwasser Passugger (mit Kohlensäure)	4.30
Mineralwasser Arkina (ohne Kohlensäure)	4.30
Coca-Cola Normal / Light / Zero	4.30
Elmer Zitro	4.30
Orangina	4.30
Rivella blau / rot / grün / gelb	4.30
Süssmost Ramseier	4.30
Bier „Bäregold“	4.30
Bier „Schlossgold“ (Alkoholfrei)	4.30

FLASCHEN 2 dl

Traubensaft rot Grapillon	4.30
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	4.30
Orangensaft (Michel)	4.30

FLASCHEN Liter

Mineralwasser Rhäzünser (mit Kohlensäure)	7.50
Mineralwasser Arkina (ohne Kohlensäure)	7.50

KAFFEE / TEE

Kaffee	3.70
Espresso	3.70
Ristretto	3.70
Schale (Milchkaffee)	3.80
Cappucino	4.00
Latte Macchiato	4.20
Diverse Tees (Hagebutten-, Eisenkraut-, Lindenblüten-, Grün- und Kamillentee)	3.60

WEINEMPFEHLUNG

Zu unseren Gerichten empfehlen wir ihnen die folgende Flaschenweine:

WEISS

Trois Tours, Aigle blanc AOC aus dem Chablais (Schweiz) 39.00

Ausgeglichen und rund am Gaumen. Die mineralischen, typischen Noten verleihen diesem Weisswein Charakter. Hervorragend zum Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und Käsegerichten. Jahrgang 2007

ROT

Pinot Noir de Salquenen AOC (Schweiz) 38.00

Intensiver Duft. Am Gaumen rund und saftig. Ein fruchtiger Rotwein, der hervorragend zu gebratenem Rindfleisch, Lamm und Entenbrust passt. Jahrgang 2007.

Santenay 1^{er} Cru Clos Faubard 56.00
Côte de Beaune, Burgund, Domaine Luzien Muzard

Im Gaumen ausgewogen, elegant und mit einer feinen Textur. Ideal zu Kalbfleisch, einer Käseplatte und zur vegetarischen Küche. Traubensorte: Pinot Noir. Jahrgang 2006.

Ein ausführliches Angebot an weiteren interessanten Weinen liefert Ihnen unsere Weinkarte.

Dort finden sie sowohl Weine im Offenausschank als auch viele schmackhafte Begleiter Ihrer Speisen in Flaschenqualität. Die Weine sind jeweils mit einer kurzen Beschreibung versehen, damit sie sich bereits vor dem Probieren ein Bild machen können. „Zum Wohl!“

Sämtliche Preise inklusive 7,6% MWST