

KREIEREN SIE IHRE KULINARISCHEN GENUSSMOMENTE

CREATE YOUR PERSONAL CULINARY MOMENTS

2 Gänge <i>2 courses</i>	CHF 59.50
3 Gänge <i>3 courses</i>	CHF 71.50
4 Gänge <i>4 courses</i>	CHF 82.50
5 Gänge <i>5 courses</i>	CHF 91.50

Wählen Sie die Speisefolge ganz nach Ihrem Gusto und Geschmack
Hauptgang in Verbindung mit Vorspeisen und/oder Dessert

*Compose your menu according to your taste
combine your preferred main course with starters and/or dessert of your choice*

Nur Hauptgang Fisch oder Fleisch CHF 44.50
Only main course meat or fish

Nur Hauptgang Vegetarisch CHF 34.50
Only main course vegetarian

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien, (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)
Das Kalb und Schwein aus der Schweiz, Das Kaninchen und die Gänse aus Ungarn
Riesencrevetten aus Vietnam (Zucht), Wolfsbarsch (Zucht, F.), Das Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz
Und die Lämmer aus Australien oder Neuseeland
(kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)
Eier sind aus Freilandhaltung
Alle unsere Preise sind inklusive MWST

Salate und Kalte Vorspeisen

salads and cold starters

Gemischter Saisonsalat mit Dressing nach Wahl
Assorted salads or leafsalad with a dressing of your choice

Bunte Blattsalate an Kartoffeldressing
mit knusprigen Schweizer Grand Cru Rohschinken
*Bouquet of variegated leafsalad on potatodressing
with crispy Swiss Grand Cru ham*

Dünn geschnittener Rindstafelspitz an Kräutervinaigrette und Schalotten
Thin sliced boiled beef on herb vinaigrette and shallots

Pochierte Hecht-Bärlauch-Roulade mit Meerrettichmousse auf Gurkencarpaccio
Poached pike wild garlic roulade with mousse of horseradish on cucumber carpaccio

Suppen

soups

Klare Kraftbrühe mit Kalbsleber-Spätzle
Clear consomme with veal liver dumplings

Curry-Kokos-Suppe mit geflammtem Ananas-Spiess
Curry cocos soup with mottled pineapple spit

Warme Vorspeise

warm starter

Orientalischer Strudel gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse auf Weisskraut-Salat
Oriental strudel filled with pork and vegetables on white cabbage salad

Hauptgericht Vegetarisch

vegetarian main course

Hausgemachte, vegetarische Capuns
mit Liechtensteiner Alpkäse überbacken
Homemade, vegetarian Capuns gratinated with cheese of local Alps

Hauptgerichte Fleisch

main courses meat

Geschmorte Lammkeule mit Topinambur-Creme und Gemüse
Braised gigot of lamb, cream of Jerusalem artichoke and vegetables

Kalbsschnitzel „Piccata Milanese“ an Tomaten-Basilikumsauce
dazu hausgemachte Nudeln und Brokkoli
*Piccata of Swiss veal on tomatobasil sauce
homemade noodles and broccoli*

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Gemüse und Rösti
Sliced veal "Zurich style" with Rösti and vegetables

"Steak and Salad" Bunter Gartensalat mit Entrecôte (180g) vom Grill
und hausgemachter, würziger Barbecue Sauce und Kräuterbutter
Salad with grilled sirloin steak of beef (180g) and homemade barbecue sauce

Rindsfilet (150g) an Café de Paris Sauce
mit Pommes Dauphine und Gemüse
*Tenderloin of beef (150 g) on Café de Paris Sauce
with Pommes Dauphine and vegetables*

Hauptgerichte Fisch

main courses fish

Graubündner Lachs aus Misox gebraten
auf Champagnersauerkraut und Kräuterkartoffeln
*Panfried Swiss salmon from Misox
on champagner-sauerkraut and herbpotatoes*

Steinbuttfilet gebraten (E, Aq.) mit Rucola-Gin-Risotto
Fillet of turbot with rocket-gin-risotto

Dessert oder Käse

dessert or cheese

Joghurt-Mousse mit Espuma vom grünen Apfel
Yoghurt mousse with green apple espuma

Kleine Käsevariation von Liechtensteiner Produzenten
mit Nüssen und Weintrauben
Small cheeseplatter of local producers with nuts and grapes