

Herzlich willkommen!

Der ideale Einstieg

Hausgebeizter Gravad Lax		18.5
Briochettoast, Dill-Senfsauce, Blattsalatbouquet		
Rindstatar		24.5
mild / mittel / scharf, Toast, Butter		
Cognac / Whisky / Calvados		2.5
Nüsslisalat	Ei	13
	Ei, Speck	15
Bunter Blattsalat	Kräutercroûtons	10
	Kräutercroûtons, Dörrfrüchte, Mostbröckli	15.5

Salatsaucen: Haus / Italienisch / Honig-Senf

Für den genussvollen Schlürfer

Weissweinschaumcrème		11
Hausgemachte Rindskraftbrühe	Flädli	11
Kartoffel-Lauchsuppe		11
Speckstreifen, Croûtons		

Fleischlos aber nicht reizlos

- Steinpilzrisotto** 31
aus dem traditionellen piemonteser Acquerello Reis
- Hausgemachte Tagliatelle „pera, noce e gorgonzola“** 29
Birnen, Baumnüsse, Gorgonzolasauce

Aus dem Wasser

- Golden - Riesencrevetten** 43
Peperoncini, Knoblauch, Kräuter,
hausgemachte Tagliatelle
- Zanderfilet mediterran** 41
Schweizer Zander aus Frutigen BE
Tomaten, Oliven, Kapern, Weissweinrisotto
- Hausgemachte Fischknusperli** 41
Schweizer Zander aus Frutigen BE
Tartarsauce, bunter Blattsalat mit Dörrfrüchten, Honig-Senf-Dressing

Kreativ & raffiniert

Kalbsschnitzel	41
Limonensauce, hausgemachte Teigwaren	
Knusperpoulet	31
Pouletschnitzel in der Knusperpanade, Gemüsebouquet	
Hirschragoût	35
Wildjus, Dörrzwetschgen, Polenta, Rosenkohl	

Das Beste vom Rind

Irish Rib-Eye-Steak	200g	47
	300g	65
	400g	84
zerlassene Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse		
Schweizer Rindsfilet (200 g)		58
Lady's cut (140 g)		48
Kräuterjus, Weissweinrisotto, Gemüse		
Siedfleisch (mager)		33
Salzkartoffeln, Bouillongemüse		

Klassiker

„Züri-Geschnetzeltes“	41
Champignons, Rahmsauce, Butterrösti	
Wienerschnitzel	43
Pommes frites, Preiselbeeren	
Hirschen Cordon bleu	
Schwein	33
Kalb	48
Rohschinken, Gruyère-Käse, Knoblauch, Pommes frites	
Kalbsleberli	38
Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Butterrösti	
Rindsfilet-Stroganow	43
Cornichons, Peperoni, Champignons, Paprikasauce, hausgemachte Tagliatelle	
Rindstatar	34
mild / mittel / scharf, Toast, Butter	
Cognac / Whisky / Calvados	2.5
Schweinsschnitzel paniert	25.5
Pommes frites oder Salat	
Zunft-Bratwurst	23.5
Zwiebelsauce, Butterrösti	
Beilage Saisongemüse / zusätzliche Beilage	
Portion	8

Deklarationen:

Liebe Gäste

Folgende bei uns verwendete Lebensmittel können gemäss Deklarations-Verordnung Allergien oder Intoleranzen auslösen:

- Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Lactose)
- Eier & Eierprodukte
- Fische
- Krebstiere
- Sojabohnen (Sojalecithin)
- Erdnüsse, Walnüsse, Pecan-Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien
- Sesamsamen
- Sellerie
- Senf
- Schokolade kann Spuren von Nüssen enthalten
- Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter und verlangen Sie unsere Karte mit den Allergenen Deklarationen.

Herkunftsbezeichnungen:

Für Fisch:

Zander	CH
Riesencrevetten	Vietnam (Zucht)
Lachs	Norwegen (Zucht)

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	CH/Irland
Poulet	Schweiz
Hirsch	Österreich

Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	Schweiz (Freilandhaltung)

Das Rindsfilet kann mit Leistungsfördernden Hormonen erzeugt worden sein.

Unsere Mittagsmenus können von den oben genannten Bezeichnungen abweichen.
Gerne informiert Sie dazu unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt.