



Menü Komponente zum selber zusammenstellen

Vorspeisen

Vorspeisen, Salate und Suppen – Der ideale Einstieg zu jedem Menü

KALTE VORSPEISEN

Rauchlachs garniert mit Zitrone, Zwiebeln, Kapern und Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Zitrone, gefülltem Ei und Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Hauspastete mit Waldorfsalat und Trauben garniert, Sauce Cumberland	Fr. 14.50
Gemüseterrine mit Waldpilzen	Fr. 12.00
Cocktail von Tiefseecrevetten mit exotischen Früchten	Fr. 16.50
Melone mit Rohschinken und Bündnerfleisch garniert mit Feigen	Fr. 16.50
Vitello Tonnato - dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thon Sauce	Fr. 17.50
Carpaccio - mariniertes, sehr dünn geschnittenes Rindfleisch auf Rucola mit hauch dünnem Parmesan	Fr. 16.50

Vorspeiseteller und Buffets

Teller Buffet

Neptun:

Geräucherter Lachs und Forellenfilets, Crevetten Cocktail mit exotischen Früchten, Selleriesalat, bunt gemischter Blattsalat und Meerrettichsauce	Fr. 16.50	Fr. 21.00
---	-----------	-----------

Italiano:

Rindscarpaccio, Parmaschinken, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Rucola mit Parmesanstreifen, Balsamico Dressing	Fr. 15.50	Fr. 20.00
--	-----------	-----------

Rîche:

Geräucherter Lachs, Hauspastete, Melone mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Waldorfsalat, Sauce Cumberland	Fr. 17.00	Fr. 22.00
---	-----------	-----------

Hawaii:

Rohschinken mit Melone, Geflügelsalat mit Ananas,
Avocados und Brot Croutons, Curry-Reissalat mit Früchten Fr. 10.50 Fr. 18.00

Feinschmecker:

Graved Lachs, Morchel Pastete, Crevetten Cocktail, geräucherte
Entenbrust, Waldorfsalat, bunter Blattsalat, Meerrettichsauce,
Preiselbeer Sauce Fr. 16.50 Fr. 21.00

SALATE

Vorspeise Hauptgang

Salatbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit 8 verschiedenen Saisonsalate,
2 Salatsaucen und assortierten, knusprigen Brötchen Fr. 8.50 Fr. 14.50

Gourmet-Salate

Salat Niçoise Fr. 11.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamico Dressing Fr. 12.50
Geflügelsalat California mit frischen Früchten Fr. 14.50
Caesar Salad Fr. 13.50
Gemischter Blattsalat mit geräuchertem Lachs und Gemüsestreifen Fr. 9.50
Saisonsalat mit Avocados, Speckstreifen und Croutons Fr. 7.00
Assortierter Salatteller mit Ei Fr. 8.00
Griechischer Salat mit Feta-Käse Fr. 10.00

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe mit Ei, Porto oder Sherry Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüsestreifen, hausgemachte Flädlis oder Ei Fr. 5.50
Frische Tomatencremesuppe Fr. 7.00
Frische Minestrone Fr. 7.50
Bündner Gerstensuppe Fr. 7.50
Champignoncremesuppe mit Schnittlauch Fr. 7.00
Frische Rüeblisuppe mit Rahm Fr. 7.00
Währschafte Bauernsuppe mit Speck und viel Gemüse Fr. 7.50
Hausgemachte Geflügelcremesuppe Fr. 7.50
Orangen-Rüeblisuppe oder Zitronen-Rüeblisuppe Fr. 7.00
Kalte Radieschen Suppe mit Croutons Fr. 7.00
Kalte Melonensuppe mit Mozzarella Fr. 8.00
Peperoni-Pfirsichsuppe Fr. 7.00
Biersuppe mit Lauch Fr. 7.00
Sellerie-Apfel-Suppe mit Baumnüsse Fr. 7.50
Weisse Tomatensuppe mit Basilikum Fr. 7.50

Hauptgerichte

Als Tellergerichte oder Buffet

pro Person

Vom Kalb

Saltimbocca alla romana, Pilzrisotto	Fr. 26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art,erner Rösti	Fr. 26.50
Braunes Kalbvoessen Marengo, Kartoffelstock, Gemüsebouquet	Fr. 19.80
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce, Reis oder Butternudeln	Fr. 26.50
Kalbssteak, Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin oder Butternudeln	Fr. 35.00

Vom Rind

Rindsgulasch Ungarische Art, Kartoffelstock	Fr. 17.00
Filetgulasch Stroganoff, Mandelreis oder Spätzli	Fr. 37.00
Rindsschmorbraten à la Bourguignonne, Kartoffelstock, Rotkraut	Fr. 20.00
Roastbeef, Sauce Béarnaise, Tomate Provençale, Kartoffelgratin	Fr. 34.00
Entrecôte mit Kräuterbutter, Kroketten, Gemüseplatte	Fr. 34.00
Geschnetzeltes Rindfleisch Zigeuner Art, Butterreis, Salat nach Wahl	Fr. 20.00

Vom Schwein

Schweinsfilet im Teig, Kartoffelgratin	Fr. 26.00
Emmentaler Märithamme im Sud, Kartoffelsalat	Fr. 16.50
Berner Platte: Rippli, Speck, Siedfleisch, Zungenwurst, Markbein, Wienerli, Bohnen, Sauerkraut, Karotten und Petersilienkartoffeln	Fr. 32.00
Schinken im Brotteig, Kartoffelgratin	Fr. 23.00
Piccata Locaneser Art, Spaghetti an Tomatensauce	Fr. 21.00
Schweinsfilet an Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüsebeilage	Fr. 29.00
Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln, Früchtegarnitur	Fr. 19.50
Schweinsbraten in Weisswein mit Knoblauch und Rosmarin, Beilage nach Wahl	Fr. 19.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Curry-Früchtesauce, Butterreis	Fr. 19.50

Vom Lamm

Lammkeule rosa gebraten mit Rosmarin und Knoblauch, grüne Bohnen, Kartoffelgratin	Fr. 23.50
Lammrückenfilet an Senfsauce, Broccoli, Kartoffelgratin oder Reis	Fr. 29.00

Gemischtes

Gemischter Braten mit Poulet, Kartoffelkroketten, Gemüseplatte	Fr. 26.00
Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Truthahn, Speck, Cippollata), div. Saucen und Beilagen	Fr. 35.00
Trois Filets (Rinds-, Kalbs- und Schweinefilet) mit Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet	Fr. 35.00