

**AB ZWEI PERSONEN**



**MENU CHÂTEAUBRIAND**

**BRÜSSELSALAT MIT  
ORANGENFILETS & BAUMNÜSSEN**

\*\*\*

**RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN**

**SAUCE BÉARNAISE**

**GEMÜSEBOUQUET**

**KARTOFFELKROKETTEN**

**POMMES FRITES**

\*\*\*

**MIT VANILLEGLACÉ**

**GEFÜLLTE PROFITEROLLES AU CHOCOLAT**

**PRO PERSON**

**ALS 3-GANG MENU CHF 71.50**

**CHÂTEAUBRIAND CHF 49.50**

**AB ZWEI PERSONEN**



**MENU FONDUE CHINOISE**

**SAISON**

**NÜSSLISALAT MIMOSA**

\*\*\*

**KALB UND RINDFLEISCH,  
POULETBRUSTFILET,  
ANANAS, GURKEN , PERLZWIEBELN  
UND ACHT HAUSGEMACHTE SAUCEN  
REIS & POMMES FRITES**

\*\*\*

**GUGELHOPFGLACÉ MAISON  
AUF BEEREN COULIS**

**PRO PERSON**

**ALS 3-GANG MENU CHF 59.50**

**FONDUE CHINOISE CHF 39.50**

## KALTE VORSPEISEN & SALATE

TROCKENFLEISCH NACH BÜNDNER ART	FR.	15.50
BEEFSTEAK TARTARE RINDSTARTAR MIT TOAST UND BUTTER	FR.	17.50
BEEFSTEAK TARTARE CALABRESE PIKANT MIT PEPERONCINI & PARMESAN AN OLIVENÖL UND WENIG KNOBLAUCH, DAZU GETOASTETES BROT	FR.	18.50
MORCHEL TERRINE MIT SELLERIESALAT, TOAST UND BUTTER	FR.	16.50
KANADISCHER WILDRAUHLACHS AUF TOAST	FR.	13.50
CREVETTES COCKTAIL MIT TOAST UND BUTTER	FR.	19.50
GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT TOAST UND BUTTER	FR.	19.50
SAISON BLATTSALATE	FR.	10.50
	KLEIN FR.	8.00
GEMISCHTER SALAT	FR.	12.50
	KLEIN FR.	10.00
NÜSSLISALAT MIMOSA SAISONAL	FR.	12.50
	KLEIN FR.	9.50
NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI SAISONAL	FR.	17.50

## **SPEZIELLE SALATE**

<b>IN BUTTER GEBRATENE KALBSLEBER STREIFEN AUF SAISON BLATTSALAT</b>	<b>FR. 18.50</b>
<b>GEBRATENE MÉDAILLONS VOM SALM UND SEETEUFEL AUF SAISON BLATTSALAT</b>	<b>FR. 19.50</b>
<b>GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUF SAISON BLATTSALAT</b>	<b>FR. 19.50</b>
<b>KNACKIGER BRÜSSELSALAT MIT ORANGENFILETS UND BAUMNÜSSEN</b>	<b>FR. 14.50</b>

## **SUPPEN & WARMER VORSPEISEN**

<b>RINDS BOUILLON MIT SHERRY</b>	<b>FR. 9.50</b>
<b>RINDS BOUILLON MIT GEMÜSE</b>	<b>FR. 9.00</b>
<b>GEMÜSECRÈMESUPPE</b>	<b>FR. 8.50</b>
<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b>	<b>FR. 10.50</b>
<b>PIKANTE CURRYRAHMSUPPE MIT GEFLÜGELSTREIFEN</b>	<b>FR. 10.50</b>
<b>GEFLÜGELCRÈMESUPPE</b>	<b>FR. 10.50</b>
<b>ST. PETER FISCHFILET MÜLLERIN ART MIT SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT</b>	<b>FR. 25.50</b>
<b>EGLIFILETS MIT MANDELN SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT</b>	<b>FR. 23.50</b>
<b>FRISCHER SALM AN FEINER KRÄUTERSAUCE UND REIS</b>	<b>FR. 25.50</b>

# AUS WASSER UND MEER

EGLIFILETS MIT MANDELN SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT	FR. 42.50
SALM MIT PFIFFERLINGSRAHMSAUCE BUTTERNUDELN	FR. 46.50
SALM AN WEISSWEIN KRÄUTERSAUCE MIT REIS	FR. 46.50
ST. PETER FISCHFILET MÜLLERIN ART MIT SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT	FR. 44.50
RIESENCREVETTEN IN RAHMSAUCE CAFÉ DE PARIS REIS	FR. 48.50
RIESENCREVETTEN A L' INDIENNE FEINE CURRYSAUCE UND REIS	FR. 48.50
FISCHPANACHÉ MIT SAUCE CRUSTACÉS SEETEUFEL, SALM, ST. PETER & RIESENCREVETTEN MIT REIS	FR. 49.50
GRILLIERTE RIESENCREVETTEN PROVENÇALE TOMATEN, KNOBLAUCH UND PETERSILIE REIS	FR. 44.50
SEETEUFELMÉDAILLONS MÉDITERRANNÉE AN OLIVENÖL, KRÄUTER UND ZITRONE REIS	FR. 47.50
SEETEUFELMÉDAILLONS AN SAFRANSAUCE BUTTERNUDELN	FR. 45.50
MATELOTTE VON EDELFISCHEN MÉDITERRANNÉE SEETEUFEL, SALM, ST. PETER UND RIESENCREVETTEN AN OLIVENÖL, KRÄUTER UND ZITRONE MIT REIS	FR. 48.50

# FLEISCH

## GEFLÜGEL

POULETBRUSTFILET ORIENTAL  
MIT CURRYSAUCE, FRÜCHTEN  
UND BUTTERNUEDELN Fr. 41.50

POULETBRUSTFILET MIT PFIFFERLINGSRAHMSAUCE  
GEMÜSE UND BUTTERNUEDELN Fr. 43.50

## SCHWEIN

SCHWEINSFILET SAUCE BORDELAISE  
ROTWEINSAUCE, GEMÜSEGARNITUR  
UND KARTOFFELKROKETTEN Fr. 47.50

SCHWEINSFILET CAFÉ DE PARIS  
AN HAUSGEMACHTER WARMER KRÄUTERBUTTER  
SERVIERT MIT GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES Fr. 43.50

SCHWEINSFILET MIT PFIFFERLINGSRAHMSAUCE  
GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI Fr. 47.50

## LAMM

LAMMFILETS PROVENÇALE  
BOHNEN UND TOMATE UND GRATIN DAUPHINOIS Fr. 44.50

# FLEISCH

## KALB

**GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART** FR. 45.50  
**AN WEISSWEINRAHMSAUCE MIT CHAMPIGNONS**  
**HAUSGEMACHTE RÖSTI**

**WIENERSCHNITZEL** FR. 47.50  
**KALBSCHNITZEL PANIERT**  
**MIT GEMÜSEGARNITUR**  
**POMMES FRITES**

**KALBS CORDON BLEU** FR. 46.50  
**MIT GEMÜSEGARNITUR**  
**UND KARTOFFELKROKETTEN**

**KALBSFILET MÉDAILLONS** FR. 52.50  
**MIT PFIFFERLINGSRAHMSAUCE**  
**GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN**

**GESCHNETZELTE BUTTER KALBSLEBERLI** FR. 43.50  
**IN BUTTER GEBRATEN, RÖSTI**

**GESCHNETZELTE KALBSLEBER IN MADEIRASAUCE** FR. 43.50  
**SERVIERT MIT HAUSGEMACHER RÖSTI**

**GESCHNETZELTE KALBSLEBER PROVENÇALE** FR. 43.50  
**TOMATENWÜRFEL, ZWIEBEL UND KNOBLAUCH**  
**SERVIERT MIT RÖSTI**



# FLEISCH

## RIND

FILETGULASCH STROGANOFF FR. 47.50  
RINDSFILETSPITZEN IN PAPRIKASAUCE  
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI

FILETGULASCH DIJONNAISE FR. 47.50  
RINDSFILETSPITZEN IN SENFRAHMSAUCE  
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS FR. 44.50  
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,  
GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES

ENTRECÔTE MIT PFEFFERRAHMSAUCE FR. 46.50  
GEMÜSEGARNITUR UND KARTOFFELKROKETTEN

ENTRECÔTE BORDELAISE FR. 49.50  
MIT ROTWEINSAUCE, GEMÜSEGARNITUR  
UND GRATIN DAUPHINOIS

TOURNEDOS MIT PFEFFERRAHMSAUCE FR. 51.50  
RINDSFILET, GEMÜSEGARNITUR  
UND KARTOFFELKROKETTEN

TOURNEDOS BORDELAISE FR. 51.50  
RINDSFILET AN ROTWEINSAUCE,  
GEMÜSEGARNITUR UND GRATIN DAUPHINOIS

TOURNEDOS NORMAND FR. 51.50  
RINDSFILET MIT CALVADOSSAUCE  
GEMÜSEGARNITUR UND KARTOFFELKROKETTEN