

VORSPEISEN

Vorspeisen kalt

Schinkenmousse „Armagnac“ mit Toast & Butter	Fr.14.50
Bündner Rohschinken mit Cavaillon – Melone	Fr.14.50
Bündnerteller (Bündner Trockenfleisch)	Fr.14.50
Rauchlachsteller mit Toast & Butter	Fr.15.50
Lachsmousse mit Eierschwämmisalat	Fr.17.50
Crevetten- Cocktail	Fr.15.50

Vorspeisen warm

Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragout & Rosmarin	Fr.13.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbsmilken an Weissweinsauce	Fr. 14.50
Eglifilet an Kräuterrahmsauce mit Butterreis	Fr.15.50
Seezungenfilet an Safranschaum mit Wildreis	Fr.17.50
Scampi an Knoblauchkräutersauce mit Blattspinat	Fr.18.50

Menü 1 (ab 15 Personen)

Suppe

Glarner Kalberwurst

Kartoffelstock

Erbsli & Rüebli

Fr. 26.50

Menü 2 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs.- und Netzbraten

Kartoffelstock

Gemüseplatte

Fr. 33.50

Menü 3 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs.- und Schweinsbraten

Pommes-frites

Gemüseplatte

Fr. 33.50

Menü 4 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Kalbshaxen „ Grossmutterart“

Kartoffelstock

Gemüseplatte

Fr. 34.50

Menü 5 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs.- und Schweinscarrebraten an Rosmarinjus

Röstikroketten

Gemüseplatte

Fr. 43.50

Menü 6
Suppe
Gemischter Salat
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüseplatte
Fr. 32.50

Menü 7
Suppe
Gemischter Salat
Schweinssteak „Melba“
Butterreis
Gemüseplatte
Fr. 32.50

Menü 8
Suppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet „Exotic“
Butterreis
Gemüseplatte
Fr. 41.50

Menü 9
Suppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet- Medaillons mit sautierten Steinpilzen
Butternudeln
Gemüsebouquet
Fr. 42.50

Menü 10
Suppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet nach Appenzellerart
Gefüllt mit Gemüsejulienne und Appenzellerkäse mit Bündnerfleisch
Butternudeln
Gemüsebouquet
Fr. 44.50

Menü 11

Suppe

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce

Trockenreis

Mit Früchten garniert

Fr. 35.--

Menü 12

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel mit sautierten Waldpilzen

Butternudeln

Gemüseplatte

Fr. 36.50

Menü 13

Suppe

Gemischter Salat

Saltinbocca „Romana“

Safranreis

Gemüseplatte

Fr. 37.50

Menü 14

Suppe

Gemischter Salat

Kalbpiccata „Milanese“

Risotto

Spinat und Ratatouille

Fr. 37.50

Menü 15

Suppe

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“

An Champignonrahmsauce

Rösti

Gemüse garnitur

Fr. 37.50

Menü 16

Suppe

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Fr. 47.50

Menü 17

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsfilet- Medaillons „Monte Carlo“

mit Rohschinken und Mozzarella überbacken

Butternudeln

Gemüse garnitur

Fr. 51.50

Menü 18

Suppe

Gemischter Salat

Lammrückenfilet „Maison „

Kroketten

Gemüsebouquet

Fr. 39.50

Menü 19

Suppe

Gemischter Salat

Lammgigot an Rosmarinjus

Kroketten

Gemüseplatte

Fr. 35.50

Menü 20

Suppe

Gemischter Salat

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

Butterreis

Gemüse garnitur

Fr. 29.50

Menü 21

Suppe

Gemischter Salat

Farmersteak

Rindshuftsteak an grüner Pfeffersauce und mit gebratenen Specktranchen

Kroketten

Gemüseplatte

Fr. 37.50

Menü 22

Suppe

Gemischter Salat

Entrecote mit Kräuterbutter

Pommes-frites

Gemüsegarnitur

Fr. 38.50

Menü 23

Suppe

Gemischter Salat

Roastbeef aus dem Ofen

Bearnaise – Sauce

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Fr. 43.50

Menü 24

Suppe

Gemischter Salat

Rindsfilet – Tournedos „ Baron Philippe“

Sautierte Artischockenherzen und Spargelspitzen

Hollandaisesauce

Pommes-frites

Gemüsebouquet

Fr. 51.50

Menü 25

Suppe

Gemischter Salat

Chateaubriand vom Grill

Mit sautierten Pilzen und Bearnaisesauce

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Fr. 52.50

Menü 26

Suppe

Gemischter Salat

Rindsbraten „Italienne“

An Barolojus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Fr. 34.50

Menü 27

Suppe

Gemischter Salat

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Fr. 44.50

Menü 28 (ab 30 Personen)

Drei Buffetts

Verschiedene Salate und reichhaltige kalte Platten

Warme Fleisch und Fischgerichte

Beilagen

Käseplatte und verschiedene Süßspeisen

Fr. 68.50

UNSER KALB.-,SCHWEINE.- UND RINDFLEISCH STAMMT AUS EIGENER
SCHLACHTUNG.

EINZELNE SPEZIALSTÜCKE VOM RIND UND LAMM KOMMEN AUS
AMERIKA UND AUS NEUSEELAND.

FISCHMENÜS

Menü 29

Suppe

Nüsslisalat mit Ei

Eglifilet „Müllerinnerart“ Tartarsauce

Salzkartoffeln

Blattspinat

Fr. 35.50

Menü 30

Suppe

Blattsalat

Eglifilet „Hawaii“

Sauce Hollandaise mit Ananas.-, Pfirsich.- und Bananenwürfeli

Butterreis

Fr. 35.50

Menü 31

Suppe

Gemischter Salat

Felchenfilet „Zugerart“ Kräuterrahmsauce

Butterreis

Spinat

Fr. 34.50

Menü 32

Suppe

Nüßlisalat an Balsamicosauce

Zanderfilet „Matrosenart“

Weissweinsauce mit Tomatenwürfeli und Krevetten

Gemüsereis

Fr. 37.50

Menü 33

Suppe

Nüßlisalat `Mimosa`

Riesencrevettenspiess „Atlantic“

An einer leichten Safran - Cognacsauce

Butterreis

Gefüllte Tomate mit Spinat

Fr. 44.50

EXKLUSIVE MENÜVORSCHLÄGE

Menü 34

**Schinkenmousse „Armagnac“
Mit Toast & Butter**

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Salat „Florida“

**Rindsfilet-Tournedos an Pernodsauce
Pommes Frites
Gemüse garnitur**

Sorbett „Exotic“

Fr. 68.50

Menü 35

Kraftbrühe „Madriдерart“
Tomatenwürfeli & Selleriejulienne

**Seezungenfilet an Safranschaum
Gemüsereis**

Salat „Mimosa“

**Lammkoteletten „Provencales“
Salzkartoffeln
Grüne Bohnen**

Sorbett „Cardinal“

**Schweinsfilet „Dijonaise“
Spinatnudeln
Gemüsebouquet**

Frische Kiwi mit Pfirsichschaum

Fr. 73.50

Menü 36

Kraftbrühe mit Flädli

Felchenfilet gebraten mit Mandelsplitt

Butterreis

Nüßlisalat mit gebratenen Speckwürfeli

Kalbscarre aus dem Ofen mit sautierten Steinpilzen

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Zimtglace mit Zwetschgenkompott

Fr. 69.50

Menü 37

Rauchlachsteller mit Toast & Butter

Kraftbrühe „Diablotin“

Salat „Fantasie“

Schweinsfilet „Dijonaise“

Pilavreis

Gemüse garnitur

Kalbsfilet- Medaillon „Monte Carlo“

Mit Bündlerroschinken und Mozzarella gratiniert

Butternudeln

Gemüse garnitur

Rindsfiletsteak an Bernaisesauce

Pommes Frites

Gemüse garnitur

Champagnersorbet

Fr. 89.50

Menü 38

Kraftbrühe „Royal“

Eglifilet an Weisswein-Basilikumsauce

Butterreis

Salat Italienne“

Schweinscarre glasiert an Dijonaisesauce

Butternudeln

Gemüseplatte

Frische Ananas mit Kirsch

Zitronensorbet

Fr. 57.50

Menü 39

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsejulienne

Scampi an Knoblauch- Kräutersauce

Broccoliröschen

Basmatireis

Eisbersalat „Lord Henri“

Salatinbocca auf Spinat

Risotto mit Pilzen

Zitronensorbet mit Wodka

Rindsfilet- Tournedos mit Bearnaisesauce

Kroketten

Gemüse garnitur

Dessertteller mit exotic Früchten

Kugel Mangosorbet und Schlagrahm

Fr.87.50