

VORSPEISEN

Vorspeisen kalt

Schinkenmousse „Armagnac“ mit Toast & Butter	Fr.14.50
Bündner Rohschinken mit Cavaillon – Melone	Fr.14.50
Bündnerteller (Bündner Trockenfleisch)	Fr.16.00
Rauchlachsteller mit Toast & Butter	Fr.16.50
Lachsmousse mit Eierschwämmli Salat	Fr.17.50
Krevetten- 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 & Rüepli

Zwetschgen

Fr. 27.50

Menü 2 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs.- und Netzbraten

Kartoffelstock

Gemüseplatte

Fr. 34.50

Menü 3 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs.- und Schweinsbraten

Pommes-frites

Gemüseplatte

Fr. 35.50

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. 45.50

Menü 6

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüseplatte

Fr. 33.50

Menü 7

Suppe

Gemischter Salat

Schweinssteak „Melba“

Butterreis

Gemüseplatte

Fr. 34.50

Menü 8

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet „Exotic“

Butterreis

Gemüseplatte

Fr. 44.50

Menü 9

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet- Medaillons mit sautierten Steinpilzen

Butternudeln

Gemüsebouquet

Fr. 45.50

Menü 10

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet nach Appenzellerart

Gefüllt mit Gemüsejulienne und Appenzellerkäse mit Bündnerfleisch

Butternudeln

Gemüsebouquet

Fr. 46.50

Menü 11 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce

Trockenreis

Mit Früchten garniert

Fr. 36.50

Menü 12

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel mit sautierten Waldpilzen

Butternudeln

Gemüseplatte

Fr. 37.50

Menü 13

Suppe

Gemischter Salat

Saltinbocca „Romana“

Safranreis

Gemüseplatte

Fr. 39.50

Menü 14 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“

An Champignonrahmsauce

Rösti

Gemüse garnitur

Fr. 38.50

Menü 15

Suppe

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Fr. 54.50

Menü 16

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsfilet- Medaillons „Monte Carlo“

mit Rohschinken und Mozzarella überbacken

Butternudeln

Gemüse garnitur

Fr. 59.50

Menü 17

Suppe

Gemischter Salat

Lammrückenfilet „Maison „

Kroketten

Gemüsebouquet

Fr. 44.50

Menü 18

Suppe

Gemischter Salat

Lammgigot an Rosmarinjus

Kroketten

Gemüseplatte

Fr. 41.50

Menü 19

Suppe

Gemischter Salat

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

Butterreis

Gemüse garnitur

Fr. 33.50

Menü 20

Suppe

Gemischter Salat

Farmersteak

Rindshuftsteak an grüner Pfeffersauce und mit gebratenen Specktranchen

Kroketten

Gemüseplatte

Fr. 39.50

Menü 21

Suppe

Gemischter Salat

Entrecote mit Kräuterbutter

Pommes-frites

Gemüsegarnitur

Fr. 43.50

Menü 22 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Roastbeef aus dem Ofen

Bearnaise – Sauce

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Fr. 47.50

Menü 23

Suppe

Gemischter Salat

Rindsfilet – Tournedos „ Baron Philippe“

Sautierte Artischockenherzen und Spargelspitzen, Hollandaisesauce

Pommes-frites

Gemüsebouquet

Fr. 58.50

Menü 24

Suppe

Gemischter Salat

Chateaubriand vom Grill

Mit sautierten Pilzen und Bearnaisesauce

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Fr. 59.50

Menü 25 (ab 15 Personen)

Suppe

Gemischter Salat

Rindsbraten „Italienne“

An Barolojus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Fr. 36.50

Menü 26

Suppe

Gemischter Salat

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Fr. 46.50

Menü 27 (ab 30 Personen)

Drei Buffetts

Verschiedene Salate und reichhaltige kalte Platten

Warme Fleisch und Fischgerichte

Beilagen

Käseplatte und verschiedene Süßspeisen

Fr. 78.50

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

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

FISCHMENÜS

Menü 28

Suppe

Nüsslisalat mit Ei

Eglifilet „Müllerinnerart“ Tartarsauce

Salzkartoffeln

Blattspinat

Fr. 38.50

Menü 29

Suppe

Blattsalat

Eglifilet „Hawaii“

Sauce Hollandaise mit Ananas-, Pfirsich- und Bananenwürfeli

Butterreis

Fr. 38.50

Menü 30

Suppe

Gemischter Salat

Felchenfilet „Zugerart“ Kräuterrahmsauce

Butterreis

Spinat

Fr. 37.50

Menü 31

Suppe

Nüsslisalat an Balsamicosauce

Zanderfilet „Matrosenart“

Weissweinsauce mit Tomatenwürfeli und Krevetten

Gemüsereis

Fr. 39.50

Menü 32

Suppe

Nüsslisalat `Mimosa`

Riesengrillspieß „Atlantic“

An einer leichten Safran - Cognacsauce

Butterreis

Gefüllte Tomate mit Spinat

Fr. 45.50

Exklusive Menüvorschläge

Menü 33

Schinkenmousse „Armagnac“

Mit Toast & Butter

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Salat „Florida“

Rindsfilet-Tournedos an Pernodsauce

Pommes Frites

Gemüse garnitur

Sorbett „Exotic“

Fr. 74.50

Menü 34

Kraftbrühe „Madri derart“

Tomatenwürfeli & Sellerie julienne

Seezungenfilet an Safranschaum

Gemüsereis

Salat „Mimosa“

Lammkoteletten „Provencales“

Salzkartoffeln

Grüne Bohnen

Sorbett „Cardinal“

Schweinsfilet „Dijonaise“

Spinatnudeln

Gemüsebouquet

Frische Kiwi mit Pfirsichschaum

Fr. 78.50

Menü 35

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. 73.50

Menü 36

Rauchlachsteller mit Toast & Butter

Kraftbrühe „Diablotin“

Salat „Fantasie“

Schweinsfilet „Dijonaise“

Pilavreis

Gemüse garnitur

Kalbsfilet- Medaillon „Monte Carlo“

Mit Bünderrohschinken und Mozzarella gratiniert

Butternudeln

Gemüse garnitur

Rindsfiletsteak an Bearnaisesauce

Pommes Frites

Gemüse garnitur

Champagnersorbet

Fr. 95.00

Menü 37

Kraftbrühe „Royal“

Eglifilet an Weisswein-Basilikumsauce

Butterreis

Salat Italienne“

Schweinscarre glasiert an Dijonaisesauce

Butternudeln

Gemüseplatte

Frische Ananas mit Kirsch

Zitronensorbet

Fr. 63.50

Menü 38

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.94.50

Desserts

Schwarzwäldertorte

Fr. 6.50

Schokoladen- Mousse

Fr. 8.50

Caramelköpfler mit Schlagrahm

Fr. 6.50

Gebrannte Creme

Fr. 9.50

Hausgemachtes Himbeerparfait mit Rahm

Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 9.--

Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Fr. 9.50

Panna Cotta auf Waldbeerspiegel

Fr. 10.50

Sorbetvariation aus Mango, Citrone und Blutorange mit frischen Früchten

Fr. 11.50

Ananasschiffchen

(Babyananas gefüllt mit Fruchtsalat garniert mit Vanilleglace und Rahm)

Fr.12.50

Bei anderen Dessert Wünschen fragen Sie uns doch direkt an, was wir sonst gerade saisonal auf der Karte haben.