

Speisekarte

Vorspeisen

Bündner Teller	Fr.	14.50
Crevetten-Cocktail „Black Tiger“	Fr.	14.50
Miesmuscheln gratiniert	Fr.	15.50
Schnecken im Töpfchen überbacken	Fr.	16.50
Knoblauchbrot	Fr.	6.50
Steak-Tatar, mit Rindsfilet zubereitet, mild bis sehr scharf, garniert	Fr.	24.50
Bouillon nature	Fr.	6.50
Bouillon mit Ei oder mit Sherry	Fr.	7.50
Bouillon mit Mark	Fr.	10.00
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr.	9.50
Tomatencrèmesuppe	Fr.	9.80
Grüner Salat	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	10.00
Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Ei	Fr.	12.50
Bauernsalat in der Schüssel mit Speck, ab 2 Personen	Fr.	12.50
Tomatensalat Walliser-Art, mit Speck und Zwiebeln	Fr.	12.50



Fleischgerichte

Cordon-Bleu vom Kalb mit Käse und Schinken gefüllt	Fr.	44.50
Cordon-Bleu vom Kalb „das Kleine“ mit Käse und Schinken gefüllt	Fr.	39.50
Cordon-Bleu „Gorgi“ vom Kalb mit Rohschinken und Gorgonzola	Fr.	45.50
Cordon-Bleu vom Kalb „das Rezente“ mit Schinken und Appenzeller	Fr.	45.50
Riz Casimir Florida vom Kalb an Curryrahmsauce mit Früchten garniert	Fr.	37.50
Rindsfilet mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise	Fr.	51.50
Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Paprikarahmsauce	Fr.	46.50
Rindsfiletspitzen an feiner Cognacrahmsauce	Fr.	47.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art an Champignonrahmsauce	Fr.	38.50
Wienerschnitzel paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten	Fr.	36.50
Kalbsschnitzel Limone mit feiner Zitronenrahmsauce	Fr.	38.50

Vegetarisches

Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet	Fr.	27.50
Gemüseragoût im Reiskranz an Curryrahmsauce	Fr.	25.50
Gemüseteller mit Pastetli gefüllt mit Spargelragoût an feiner Rahmsauce	Fr.	27.50
Vegi Cordon-Bleu gefüllt mit Gemüse und Käsemischung	Fr.	33.50

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare	Fr.	33.50
Felchenknusperli gebacken mit Sauce Tartare	Fr.	39.50
Forellenfilet an Kräuterrahmsauce pochiert	Fr.	32.50
Forellenfilet gebraten in Zitronenbutter	Fr.	31.50
Riesencrevetten paniert, gebacken mit Sauce Tartare	Fr.	34.50
Riesencrevetten indischer Art an Curryrahmsauce	Fr.	39.50

Beilagen nach Wahl (eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen)

Butterreis, Butternudeln, Butterrösti, Kroketten, Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites
sämtliche Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert

Kinderteller

Robinson paniertes Kalbshufschnitzel und Pommes Frites	Fr.	23.50
Micky Maus Kalbshufschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	Fr.	25.50
Dagobert dünne Nudeln an Tomatensauce	Fr.	14.50
Chicken Nuggets und Pommes Frites	Fr.	17.50

Sommergerichte

Panierte Pouletknusperli garniert mit Salaten und Sweet- & Sour-Sauce	Fr.	22.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und Salatpalette	Fr.	26.50
Rassige Pouletstreifen mit Ananas, auf frischen Salaten	Fr.	26.50
Pouletsalat "Taj Mahal" an Currysauce, garniert mit Salaten und Früchten	Fr.	24.50
Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet / oder nur Gemüse, garniert mit Salaten	Fr.	19.50
Fishermen's Salatteller panierte Crevetten gebacken, garniert mit Salaten	Fr.	31.00
Fitnesssteller, Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes	Fr.	38.50
Bratwurst (200 gr.) Schweinsbratwurst mit Pommes oder Salatpalette	Fr.	19.50
Französischer Salatteller mit frischen Salaten und Ei	Fr.	16.50
Wurstsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	18.50
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	19.50
Grönländersalat garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	23.50
Bündnerteller fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch	Fr.	24.50
Steak-Tatar , mit Rindsfilet zubereitet, mild bis sehr scharf garniert	Fr.	41.50

Fleischdeklaration:

Kalb, Bratwürste - <i>Schweiz</i>	Poulet - <i>Schweiz</i>	Crevetten - <i>Vietnam, Costa Rica</i>
Rind* - <i>Schweiz, Australien</i>	Felchen - <i>Schweiz</i>	Zander - <i>Schweiz, Kasachstan</i>

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dessert's

Apfelstrudel , mit Rahm und Vanilleglace		Fr.	11.00
Apfelhüechli , mit Rahm und Vanilleglace		Fr.	11.00
Schoggikuchen , mit Vanilleglace		Fr.	12.50
Cassata , ohne kandierte Früchte		Fr.	10.00
Soufflé Glacé Grand Marnier		Fr.	12.50
Meringue Glaces , Erdbeer- und Vanilleglace, mit Rahm		Fr.	11.00
Frische Erdbeeren , mit Rahm		Fr.	11.00

Coupe's

Maison		Fr.	12.50
Stracciatella-, Schoggi-, Caramelglace, mit Bananen in Baileys			
Schwyzerhüsli		Fr.	13.50
Vanilleglace, mit Baileys marinierten Erdbeeren und Rahm			
Romanoff		Fr.	13.50
Vanille- und Erdbeerglace, mit frischen Erdbeeren und Rahm			
Dänemark		Fr.	11.50
Vanilleglace und Schoggisauce			
Banana		Fr.	12.00
Stracciatella- und Zimtglace, mit Bananen und Eierlikör			
Karibik		Fr.	12.00
Himbeer- und Zitronensorbet, mit frischen Ananasstückli			
Bananensplit		Fr.	12.00
Vanille- und Schoggiglance, mit Banane, Schoggisauce			
Berry		Fr.	12.50
Vanille- und Zimtglace, mit Beeren			
Baumnuss		Fr.	11.50
Baumnuss- und Zimtglace, mit Baumnüssen			
Wienerkaffee		Fr.	8.50
Vanilleglace, mit heissem Kaffee			
Eiskaffee		Fr.	8.50

Glacekugeln & Frapée

1 Kugel Glace , Aroma nach Wahl, ohne Rahm		Fr.	4.00
2 Kugeln Glace , Aromen nach Wahl, ohne Rahm		Fr.	7.50
3 Kugeln Glace , Aromen nach Wahl, ohne Rahm		Fr.	10.50
4 Kugeln Glace , Aromen nach Wahl, ohne Rahm		Fr.	13.50
Rahmzuschlag		Fr.	1.50

Caramel, Chocolat, Vanille, Zimt, Baumnuss, Stracciatella, Erdbeere
Zitrone, Apfel, Zwetschge, Blutorange, Himbeere

Frapée , diverse Aromen		Fr.	11.00
--------------------------------	---	-----	-------

Sorbets

Bouquet–Sorbet, verschiedene Sorbets
Sorbet Colonel, mit Wodka
Sorbet Citro, mit Limoncello
Apfelsorbet, mit Calvados
Zwetschensorbet, mit Vieille Prune
Himbeersorbet, mit Aperol
Blutorangensorbet, mit Prosecco



Fr. 14.50
Fr. 12.50
Fr. 12.50
Fr. 12.50
Fr. 12.50
Fr. 12.50
Fr. 12.50

Hausweine

Weissweine

Cuvée Weiss Landolt Weine, Zürich
Pinot Grigio Kellerei Kurtatsch Südtirol
Riesling-Sylvaner Sandacher Baumgartner Weinbau Tegerfelden
Renosu Vino Bianco Tenute Dettori, Demeter Weinbau Sardinien
Roero Arneis Fattoria San Giuliano, Piemont

pro 1 dl
Fr. 7.00
Fr. 7.00
Fr. 7.00
Fr. 7.00
Fr. 8.00

Roseweine

Oeil de Perdrix Baumgartner Weinbau Tegerfelden



pro 1 dl
Fr. 6.50

Rotweine

Cuvée Rot, Landolt Weine, Zürich
Pinot Noir Steinmüri Baumgartner Weinbau Tegerfelden
Primitivo Amabile IGT Cantine di Calmelo, Salento
Barbera d´Asti, Terre Alte DOCG Azienda Preli, Piemont
Renosu Rosso Tenute Dettori, Demeter Weinbau Sardinien
Rioja Reserva Baron de Ley DO Bodega Baron de Ley, Spanien

pro 1 dl
Fr. 7.00
Fr. 7.00
Fr. 7.00
Fr. 7.50
Fr. 8.00
Fr. 8.00

Alle Hausweine werden von der 7.5 dl – Flasche ausgeschrieben.