

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus végétarisches Menü | plus menu végétarien)

Vorspeisen

CHF 13.–

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Hausterrine auf Blattsalat
- Melone mit Rohschinken (nach Saison)
- Tomaten-Mozzarella mit Kräutervinaigrette auf Blattsalat
- Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
- Hausgemachte Zanderterrinerne mit Absinth

Wählen Sie eine der oben aufgeführten «gluschtigen» Vorspeisen anstelle eines Salates bei den Menüs A–I: Aufpreis CHF 8.–

Entrées

CHF 13.–

- Filet de truite fumé et mousse au raifort
- Terrine maison sur salade verte
- Melon et jambon cru (selon saison)
- Tomates mozzarella, vinaigrette aux herbes
- Roastbeef froid à la sauce tartare
- Terrine de sandre maison à l'absinthe

Choisissez l'une des savoureuses entrées énumérées ci-dessus à la place d'une salade des menus A–I: Frais supplémentaires CHF 8.–

Menü A Menu A

Blattsalat Salade verte
*** **

Forellenfilets Filets de truite
«Müllerin-Art» meunière

Salzkartoffeln Pommes de terre nature
Zucchini Courgettes

*** **

Hausgemachte Parfait glacé maison
Fruchtparfait-Glace aux fruits

CHF 34.–

Menü C Menu C

Blattsalat Salade verte
*** **

Pouletgeschnetzeltes Emincé de poulet
mit Champignon- Sauce aux
Rahmsauce champignons

Hausgemachte Spätzli Spätzlis maison
*** **

Schokoladenmousse Mousse au chocolat

CHF 31.50

Menü B Menu B

Gemischter Salat Salade mêlée
*** **

Gebratene Saiblingfilets Filets d'omble chevalier
mit Mandeln sautés aux amandes

Salzkartoffeln Pommes de terre nature
Blattspinat Epinard en branches

*** **

Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais

CHF 36.50

Menü D Menu D

Blattsalat Salade verte
*** **

Suure Mocke Bœuf en daube
Kartoffelstock Purée de pommes
Grüne Bohnen de terre

Haricots verts

*** **

Gebrannte Crème Crème brûlée
mit Rahm et chantilly

CHF 34.–

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus végétarisches Menü | plus menu végétarien)

Menü E Menu E

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce	Emincé de veau Sauce aux champignons
Hausgemachte Rösti ***	Rösti maison ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 43.-

Vegetarisch  Végétarien

Menü G Menu G

Blattsalat ***	Salade verte ***
Rösti-Pastetli mit Wurzelgemüse an Kräuter-Rahmsauce ***	Vol-au-vent de rösti Légumes à racines et sauce aux fines herbes ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 31.50

Menü I Menu I

Melone mit Rohschinken ***	Melon et jambon cru ***
Schweinsfilets mignons mit Estragon- und Morchelsauce	Filets mignons de porc sauce à l'estragon et sauce aux morilles
Feine Nudeln in Butter ***	Nouilles fines au beurre ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 53.-

Vegan  Végan

Menü F Menu F

Blattsalat ***	Salade verte ***
Gemüsecurry mit Kokosnussmilch im Mandelreisring ***	Curry de légumes au lait de coco sur anneau de riz aux amandes ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 33.50

Menü H Menu H

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette auf Blattsalat ***	Tomates mozzarella et vinaigrette au basilic sur salade verte ***
«Fisch-Duett» Pochiertes Forellenfilet mit Kräutersauce und gebratenes Zanderfilet mit Mandeln Salzkartoffeln ***	«Duo de poissons» Filet de truite poché, sauce aux herbes et filet de sandre sauté aux amandes Pommes de terre nature ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 47.-

Menü K Menu K

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum ***	Filet de truite fumé Mousse au raifort ***
Kalbssteak mit Morchelsauce Kartoffelgratin Gemüse ***	Steak de veau aux morilles Gratin dauphinois Légumes ***
Tiramisu	Tiramisu

CHF 62.-

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus végétarisches Menü | plus menu végétarien)

Menü L Menu L

Fisch-Trilogie Trilogie de poissons
(Geräucherte Forelle, Saiblingstartar und (filet de truite fumé, tartare d'omble chevalier
Zanderterrine mit Absinth) et terrine de sandre à l'absinthe)

*** ***

Rindsfilet «Drei-Pfeffer-Sauce» Filet de bœuf «sauce aux trois poivres»
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet Gratin dauphinois, bouquet de légumes

*** ***

Weisses Toblerone-Mousse Mousse au Toblerone blanc

CHF 67.-

Für unsere «Golden Age Gäste»: Menu «Âge d'or»:
Altbekannte Klassiker in kleineren Portionen les grands classiques en plus petites portions

Menü X Menu X

Blattsalat Salade verte

*** ***

Schweins-Braten Rôti de porc
Kartoffelstock Purée de pommes de terre
Erbsli und Rüebli Petits pois et carottes

*** ***

Gebrannte Crème Crème brûlée

CHF 26.50

Menü Y Menu Y

Blattsalat Salade verte

*** ***

Pochiertes Forellenfilet Filet de truite poché
Weissweinsauce Sauce au vin blanc
Salzkartoffeln Pommes de terre nature

*** ***

Gebrannte Crème Crème brûlée

CHF 27.50