

Speisekarte





Vorspeisen

Riesencrevetten auf Nudeln mit Gemüsestreifen und Curry-Sojasauce	13.00
Zwiebelringe im Knuspermantel fritiert mit Tartarsauce	8.00

Hausgemachte Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	8.50
Currycrèmesuppe mit Rahmhaube und Bananen-Chips	8.50
Bouillon mit Ei oder Sherry	6.00
Gulasch nach hausgemachter Art	9.50

Salat

Bunter Blattsalat 8.50

Gemischter Salat 9.50

Blattsalat 10.00
mit Speck und Brotcroûtons

Blattsalat 12.50
an Balsamico-Dressing, mit sautierten Riesencrevetten

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachte French-, Balsamico- oder
Italienne-Dressing nach Ihrer Wahl

Vegetarisch

Spaghetti 16.00
mit Tomaten-Kräutersauce und Rahm

Gemüse-Teller 24.50
mit gratiniertem Kartoffeltörtli



Rind

Filet mit Barolojus 44.50
auf Gemüsestrudel
aus Nudelteig mit Bèchamel-Gemüsefüllung

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter 38.50
Pommes-frites, Gemüsevielfalt

Lamm

Rücken-Filet mariniert, Kräutersauce 38.50
Röstikroketten, Gemüsevielfalt

Kalb

Cordon bleu 39.50
Pommes -frites, Gemüsevielfalt

Zürich-Geschnetzeltes à la minute zubereitet 36.50
mit knuspriger Butterrösti



Fisch

Riesencrevetten	27.50
auf Nudeln mit Gemüsestreifen und Curry-Sojasauce	
Pangasiusknusperli im Bierteig, hausgemacht	22.50
garniert mit diversen Salaten Tartarsauce	

Forellen aus Schwarzenberger Zucht

Forellenfilet «Megger Art»	30.50
gebratene Filet mit Tomatenwürfeli, Champignon und Kräutern garniert serviert mit Salzkartoffeln	
Forellenfilet «Zuger Art»	29.50
pochierte Filet mit Kräuterrahmsauce serviert mit Butterreis	



Beliebte Gerichte

Spätzlipfanne	19.00
mit Schinken, Gemüse, Champignon, Rahm und Käse überbacken	
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce	14.00
mit knuspriger Butterrösti	
Otti-Teller	15.50
zwei Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter	
Jöschi-Teller	17.50
zwei Schweins-Schnitzel paniert mit Spiegelei	
Rössli-Toast	19.00
Ruchbrot mit Tomaten, Essig-Gurken, Schinken, Speck, Käse überbacken und Spiegelei	
Toast Hawaii	17.50
mit Ananas, Schinken und Käse überbacken	
Gulaschsuppe	9.50

Spezialitäten des Hauses

Entrecôte «double» ab zwei Personen, pro Person	44.50
Tellerservice, in zwei Gängen	
Rinds-Entrecôtefächer auf Sauce bèarnaise	
Gemüsebouquet	
Beilage nach Wahl	
Schwarzenberger «Pfannensteak»	33.50
Schweins-Steak, ca. 250 g	
garniert mit sautierten Pilzen,	
Speck und hausgemachter Kräuterbutter	
Röstikroketten und Gemüsevielfalt	
Chrösch Cordon bleu 1000 g , für eine Person	44.00
Pommes-frites	
Pferde-Entrecôte ca. 300 g	38.00
Chilli Kräuterschaum	
gratinierte Kartoffeltörtli	
Gemüsevielfalt	
Poulet im Chörbli	28.50
Gemischter Salat	
½ Poulet	
mit hausgemachter Spezialsauce	
Pommes-frites	
dazu servieren wir 3 dl Mineral oder Bier	

Preise

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. 8.0% MWST

Zubereitung

Unsere Produkte werden für Sie sorgfältig,
leicht und schonend verarbeitet und kreativ zubereitet.

Deklaration Herkunft Fleisch

Rind:	Schweiz, USA
Lamm:	Schweiz, Neuseeland
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Pferd:	USA
Poulet:	Schweiz, Brasilien
Fisch:	Schweiz, International

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag	08.00 bis 00.30 Uhr
Mittwoch und Donnerstag	Geschlossen
Sonntag	08.00 bis 22.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

