

Sommer Speisekarte 2019

Suppen

Melonenkaltschale mit Minz Pesto	9.00
Rüebli-suppe mit Vanille _L	9.00
Tagessuppe _{G,L}	7.50

Salate

Bunter Blattsalat _{C,M,L}	8.50
Gemischter Salat _{C,M,L}	9.50
Salat Caprese mit Büffel Mozzarella _{L,M}	12.00
Meli-Melo Salat Zweierlei Melonen mit Feta, Pinienkerne und Landrauchschinken _E	12.50

Vorspeisen

Rindstatar, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf _{L,M}	Klein	20.00
	Gross	27.00
Dreierlei Bruschetta Pilz, Gemüse und Tomate _{A,L,M}		12.50
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senfsauce an Salatbouquet _{D,G,M}		16.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Fleisch

Lamm Rückenfilet mit Chili, gerösteten Knoblauch und Kräutern mit Polenta Schnitte und Sommergemüse <small>G,L</small>	39.50
Schweins Cordon Bleu mit getrockneten Tomaten, Taleggio und Parmaschinken serviert mit Pommes Frites und Sommergemüse <small>A,C,G</small>	34.90
Rinds Entrecôte mit Cherry Tomaten, Rucola und Parmesan, serviert mit Bratkartoffeln <small>G</small>	47.50
Poulet Brust Limona Aromatische Zitronensauce, serviert mit Gemüse Reis <small>L,O,G</small>	28.50

Aus dem Wasser

Gebratene Crevetten mit frischen Pfirsichfilets, eingelegten Rosinen und Kräutern, serviert mit Nudeln <small>A,O,B</small>	34.50
Doraden Filet vom Grill auf Zucchetti Gemüse an Safran-Pernod Sauce und Trocken Reis <small>G,L,O</small>	32.50

Fleischlos

Petersilien Strauben mit Gemüse <small>A,G,C,L</small>	21.00
Mediterrane Nudel Pfanne mit Tomatensauce und Sommergemüse <small>A,L,O</small>	21.00

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Klassiker

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti <i>G,L,O</i>	38.50
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <i>A,C</i>	38.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Calvados Kräutersauce dazu Butterrösti <i>G,O</i>	36.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites <i>A,C</i>	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti <i>G,L,O</i>	21.00
Portion Pommes Frites	7.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Kalte Küche

Hirschen Teller reichlich garniert <i>C,G,L,M</i>	21.50
Bündner Teller mit Rohschinken und Bündnerfleisch	25.50
Wurstsalat einfach <i>C,L,M</i>	13.50
Wurstsalat garniert <i>C,G,L,M</i>	19.50
Wurst-Käsesalat einfach <i>C,G,L,M</i>	15.50
Wurst-Käsesalat garniert <i>C,G,L,M</i>	20.50
Siedfleisch Salat mit Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten an italienischem Dressing <i>M</i>	18.50
Bunter Salatteller mit Ei <i>C,G,L,M</i>	18.00
Kalte Platte pro Person (ab 2 Personen) <i>C,G,L,M</i>	17.50
Cervelat mit Brot <i>A,L</i>	5.00
Diverse Einklemmte mit Hausbrot	
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	6.50
Bündnerfleisch, Rohschinken <i>A,G,L,M</i>	8.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Süss, fein und hausgemacht

Erdbeer Tiramisu im Glas <i>C,G,A</i>	9.50
Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet nach Wahl	11.50
Coupe Romanoff	11.50
Halbe Portion Coupe Romanoff <i>G</i>	9.50
Portion Erdbeeren	8.50
mit Schlagrahm <i>G</i>	10.00
Hausgemachter Zitronen Kuchen <i>A,C,G</i>	9.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere