

Sommer-Pilz Speisekarte 2019

Suppen

Rüebli-suppe mit Vanille _L	9.00
Pilzcremesuppe mit gebratenen Pilzen und Rahmhaube _G	9.00

Salate

Bunter Blattsalat _{C,M,L}	8.50				
Gemischter Salat _{C,M,L}	9.50				
Gebratene Eierschwämmli an Salatbouquet mit zarten Kalbsleber Streifen an Zwetschgen Vinaigrette _G	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Klein</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">17.50</td> </tr> <tr> <td>Gross</td> <td style="text-align: right;">22.50</td> </tr> </table>	Klein	17.50	Gross	22.50
Klein	17.50				
Gross	22.50				

Vorspeisen

Tatar vom Wasserbüffel mit hausgemachten Crostini, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf _{C,L,M}	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Klein</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">21.00</td> </tr> <tr> <td>Gross</td> <td style="text-align: right;">28.00</td> </tr> </table>	Klein	21.00	Gross	28.00
Klein	21.00				
Gross	28.00				
Tomaten Mousse mit Joghurtsauce _G	12.50				
Gratiniertes Pilzragout auf Rustico Baguette _{A,G,I}	13.50				

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 Gemüse <i>G,L</i>	39.50
Schweins Cordon Bleu mit getrockneten Tomaten, Taleggio und Parmaschinken serviert mit Pommes Frites und Gemüse <i>A,C,G</i>	34.90
Rindsfilet auf gebratenen Steinpilzen an Whisky Rahmsauce serviert mit Rösti Frites <i>G,L,O</i>	49.50
Poulet Brust mit Eierschwämmli und Risotto <i>L,O,G</i>	28.50

Aus dem Wasser

Gebratene Crevetten mit Chili und Knoblauch auf Safran Risotto <i>D,G,L,O</i>	34.50
Doraden Filet vom Grill auf Zucchetti Gemüse an Safran Sauce und Trocken Reis <i>G,L,O</i>	32.50

Fleischlos

Gemüse Crêpes mit Sauce Mornay überbacken und blaue Kartoffel Chips <i>A,G,,L,O</i>	21.00
Nudel Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern, frischem Spinat und Pilzen <i>A,L</i>	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 <small>G,A,L,O</small>	38.50
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons und Butternudeln <small>A,G,L,O</small>	38.50
Geschnitzelte Kalbsleber an Calvados Kräutersauce dazu Butterrösti <small>G,O</small>	36.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites <small>A,C</small>	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti <small>G,L,O</small>	22 .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
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
Hobelfleisch Teller mit Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken, geräuchertem Speck und Copa <i>L</i>	25.50
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 Eingeklemmte 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

Frischer Fruchtsalat		8.00
mit Schlagrahm G		9.50
Maroni Tiramisu im Glas A,G		9.50
Zwetschkuchen mit Zimt Glace A,G		10.50
Vermicelle A,C,G,O	Gross	10.50
	Klein	8.50
Coupe Nesselrode A,C,G,O	Gross	11.50
	Klein	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