



SUPPE UND VORSPEISEN

GERÖSTETE WURZELGEMÜSE-ESSENZ 🌿	12.50
mit Bärlauch und Lingue di Suocera	
SPINAT-LAUCH-CRÈMESUPPE	14.50
mit gebratener Riesencrevette (CH) und Parmesan-Cracker	
TATAR VON GERÄUCHERTEM FORELLENFILET (CH)	22.00
auf Sauerkraut-Kartoffelküchlein, Meerrettichschaum und Wachtelei	
GEFLÄMMTER STANSER GEISSENFRISCHKÄSE-FLUMMY	19.00
auf Rhabarber-Kompott mit Rucola, grobem Pfeffer und Focaccia-Knusper	
SALAT VON GRÜNEN SPARGELN UND BUNTEN CHERRYTOMATEN 🌿	17.50
im Parmesan-Körbchen mit jungem Löwenzahn, gerösteten Kernen und weisser Balsamico-Vinaigrette	
GEMISCHTER SALAT 🌿	12.50
GRÜNER SALAT MIT CROÛTONS 🌿	10.00
Unsere Dressings: Französisch, italienisch, Joghurt	

PASTA UND RISOTTO

OFFENES RAVIOLO	29.50
nach Seemannsart an Rieslingschaum mit Fisch- (NO/CH) und Meeresfrüchte-Ragout (E/IT/FR)	
RISOTTO «PRIMAVERA» 🌿	28.00
mit Frühlingsgemüse und Parmesan-Chips	

Ruchbrot (CH) / Brötchen (CH) / Lingue di Suocera (CH) / Brioche (CH)

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MWSt
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien



HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

GEBACKENE ERBSEN-KARTOFFELBÄLLCHEN  28.00
im Pankomehl auf Shiitake-Limonen-Ragout

FISCH

POCHIERTE NORWEGISCHE LACHSTRANCHE 35.00
Sauerrahmsauce und Lachskaviar auf gebratenen Süsskartoffelscheiben
mit sautierten grünen Spargeln und Avocado

GEBRATENES ZANDERFILET (CH) 34.00
im Rohschinkenwickel (CH) mit Bärlauchschaum,
Parmesanrisotto und Tagesgemüse

FLEISCH

PANIERTE KALBSSCHNITZEL (CH) 49.00
nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gemüsebouquet

KALBSGESCHNETZELTES (CH) 36.50
mit Champignons nach Zürcher Art und Butterrösti

GRATINIERTES IRISCHES ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» 48.00
Pommes frites und Gemüsebouquet

GEBRATENES KALBSMIGNON (CH) 52.00
und gebackene panierte Kalbsmilken (CH) mit Granatapfelsauce,
Pommes frites und Gemüsebouquet

VOR DEM GAST AM TISCH FLAMBIERT

ab 2 Personen

FLAMBIERTE SCHWEINSMÉDAILLONS (CH) pro Person 39.50
an Meerrettich-Cognac-Sauce
mit Parmesanrisotto und buntem Gemüse



DEGUSTATIONS-MENU

VORSPEISE

GEFLÄMMTER STANSER GEISSENFRISCHKÄSE-FLUMMY
auf Rhabarber-Kompott mit Rucola, grobem Pfeffer und Focaccia-Knusper

SUPPE

GERÖSTETE WURZELGEMÜSE-ESSENZ 
mit Bärlauch und Lingue di Suocera

ZWISCHENGANG FISCH

POCHIERTE NORWEGISCHE LACHSTRANCHE
Sauerrahmsauce und Lachskaviar auf gebratenen Süsskartoffelscheiben
mit sautierten grünen Spargeln und Avocado

HAUPTGANG FLEISCH

GEBRATENES KALBSMIGNON (CH)
und gebackene panierte Kalbsmilken (CH) mit Granatapfelsauce,
Pommes frites und Gemüsebouquet

KÄSE

KÄSETELLER

Mürgu (emmentaler Blauschimmelkäse), Abendrot (schweizer Rotschimmelkäse),
Dallenwyler Geisskäse, Gruyère (schweizer Halbhartkäse), Brie de Meaux (französischer
Schimmelkäse), dazu hausgemachtes Fruchtbrot, Trauben-Chutney und Nüssen

DESSERT

EISPARFAIT-GUGELHUPF «GRAND-MARNIER»
auf Orangen-Erdbeersalat mit grünem Pfeffer

Menu 5-Gänge 110.00

Menu 4-Gänge 95.00