

Unser Gildemenu

Geräucherter Lachs mit Dillsenf und Crevettensalat indonesische Art
oder
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan

Hausgemachte Fischsuppe provenzalische Art
oder
Frische Kürbissuppe mit Riesencrevette

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit
Hausgemachten Spätzli und Gemüse
oder
Rindsfilet vom irländischen Angus an Pfeffersauce
Bratkartoffeln, Gemüsebouquet
oder
Gebratener Seezungenfilets mit Currysauce, Gemüsestreifen und Reis

Katalanische Creme
oder
Sorbet Colonel
CHF 80

UNSERE TAGESHITS

SUPPEN

Frische Kürbissuppe mit Riesencrevette CHF 19.50
Frische Hummersuppe mit Cognac CHF 22.50

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs CHF 26.50
Gnocchi-Pfanne mit Pilzen und Gemüse CHF 26.50

HAUPTGANG

Geschmortes Gamsragout mit Pilzen, parfümierte Birne, karamellisierte
Maroni und hausgemachten Spätzli CHF 34.50
Hasenrückenfilet mit Preiselbeer-Pilzsauce, parfümierte Birne,
karamelisierte Maroni und hausgemachte Spätzli CHF 39.50
Lammrückenfilet an Kräuterkruste mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und
grünen Bohnen CHF 45.50
Riesencrevetten an Currysauce indische Art mit Reis CHF 52.00

ESSERT

Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm CHF 15.50
Vanilleglace mit Blaubeeren und Eierlikör CHF 15.50

KALTE VORSPEISEN

		CHF
Crevetten Cocktail Calipso mit Ananas und Toast		24.50
Im Engadin geräucherter, garnierter "La Curuna" – Lachs mit Dillsenf und Toast	<i>halbe Portion</i>	26.50
	<i>Portion</i>	45.00
Tatar vom Rind mild oder pikant mit Toast	<i>halbe Portion</i>	26.50
	<i>Portion</i>	45.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Belper Knolle	<i>halbe Portion</i>	27.50
	<i>Portion</i>	45.50
Garnierter Fischteller Seemannsart mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Makrele mit Pfeffer, Crevetten Cocktail, Black Tiger Crevette mit Dillsenf und Toast		29.50

SALATE

Saison Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		13.50
Tomatensalat mit Büffel Mozzarella		17.50
Nüsslisalat mit Speck und Brot Croutons		19.50
Grosser Salatteller mit Ei und Büffel Mozzarella		24.50

SUPPEN

Echte schweizerische Flädli-suppe		10.50
Bündner Gerstensuppe		13.50
Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen		13.50
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac		22.50
Fischsuppe provenzalische Art mit Knoblauchbrot		27.50

WARME VORSPEISEN

Capuns mit Speckwürfel Engadiner Art	<i>halbe Portion</i>	16.00
	<i>Portion</i>	24.50
Mit Kräuterbutter überbackene französische Schnecken		22.50

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

Risotto mit Steinpilzen CHF 24.50

Hausgemachte Pizzoccheri „Saluver“ CHF 24.50

Gemüseteller mit Bratkartoffeln CHF 29.50

Kalbsnieren nach Art des Chefs

In Knoblauch marinierte, gebratene Kalbsnierenscheiben an Cognac-, Champignon-Schinkenrahmsauce mit Grilltomate und Wildreis CHF 39.50

Kalbsleber mit Madeirasauce

Frische geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti CHF 39.50

Cordon bleu „Saluver“

Mit Rohschinken und Brie, Gemüse und Bratkartoffeln CHF 45

Reis "Colonial"

Geschnetztes Kalbfleisch, Seezungenfilet, Seeteufel und Crevette an Currysauce mit Reis garniert mit frischen Früchten CHF 48.50

Mah Meh "Saluver"

Fruchtig-pikantes indonesisches Nudelgericht mit Kalbfleisch, Rindsfiletstückchen, Seezungenfilet, Seeteufel, Riesencrevetten, Mischgemüse und Shiitake CHF 49.50

AUS FLUSS, SEE UND MEER	CHF
Frische Forelle blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	39.50
Frische Forelle nach Müllerin Art mit Zitronenscheiben, zerlassener Butter und Salzkartoffeln	39.50
Seeteufel auf Linsengemüse	42.50
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce auf feinen Gemüsestreifen mit Reis	42.00
Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Salzkartoffeln	44.00
Riesencrevetten auf Spaghetti mit Gemüsestreifen und feinen Kräutern	49.50
Gebratene Seezungenfilets mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	52.00
Frische gebratene Seezunge mit Salzkartoffeln	54.00
Fischteller Matrosen Art (Seezungenfilet, Scampi, Riesencrevette, Seeteufel, Zander) mit Wildreis	54.00
Gebratene Südafrikanische Scampi 9/12 mit Knoblauch serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Wildreis	62.00

VOM RIND	CHF
Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites	46.00
Entrecôte geschnitten auf Rucola mit Mischgemüse und Bratkartoffeln	46.50
Pfeffersteak *Christian* Entrecôte an einer feinen Cognac-, Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln	46.50
Filetgoulasch Stroganoff, Rindsfiletstückchen, Champignons, Peperoni, Gurkenstreifen, Paprikarahmsauce mit Cognac mit Grilltomate und Reis	49.50
Filetsteak mit Sauce béarnaise, Gemüse und Pommes frites	54.00
Filetsteak *Christian* mit Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln	54.00

VOM SCHWEIN

Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	29.50
--	-------

VOM KALB

Kalbsbratwurst mit Rösti oder Pommes frites	22.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti	44.50
Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	45.50
Reis Casimir mit Shiitake und Gemüse Julienne garniert mit frischen Früchten	45.50
Kalbssteak mit Morchelcognacsauce, gebratene Spätzli und Grilltomate	49.50

AB ZWEI PERSONEN

Doppeltes Entrecôte vom Grill Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise – oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites	<i>pro Person</i>	59.50
Fleischfondue * Chinoise * 180 g frisches Kalbs- und Rindfleisch in feinen Scheiben gerollt mit Fleischbrühe dazu nach Ihrer Wahl Pommes frites oder Reis	<i>pro Person</i>	59.50
Chateaubriand Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise - oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites	<i>pro Person</i>	64.00

KINDERTELLER (für Kinder bis 12 Jahre)

Gebratene Cipollata mit Pommes frites	11.50
Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce	11.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	21.50

EIER, PASTA & RÖSTI

Omelette mit Schinken	17.50
Spaghetti mit Tomatensauce	17.50
Spiegeleier Äpler Art mit Schinken und Speck auf Käserösti	21.50
Spaghetti all'arrabiata	24.50
Spaghetti mit Safranmorchelsauce und Gemüsestreifen	28.50

Unsere Preise sind inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer Nr. CHE-272.208.049