

Unser Gildemenu

Frisch gebratene Eierschwämme mit Speck auf Nüsslisalat
oder
Melone mit Parmaschinken
oder
Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce

Hummersuppe mit Cognac
oder
Fischsuppe provenzalische Art

Seezungenfilet mit Olivenöl, Rucola, Eierschwämmen und Mischgemüse
oder
Kalbssteak aus dem Emmental mit Morchelsauce und Spätzli
oder
Geschnittenes Rindsfilet von irländischem Angus Beef mit feinen Kräutern
Rosmarin - Kartoffeln
Gemüsebouquet

Katalanische Creme
oder
Frische Beeren mit Sabayon und Vanilleeis
oder
Käseteller

CHF 75

S o m m e r k a r t e u n d T a g e s h i t s

VORSPEISEN

Frische Eierschwämme mit Speck auf Sommersalat	CHF 22.50
Melone mit Parmaschinken	CHF 22.50
Spezialsalat mit gebratenen Crevetten	CHF 34.50

HAUPTGANG

Frische Eierschwämme mit Rahmsauce und feinen Nudeln	CHF 26.50
Entrecôte auf Rucola mit Eierschwämmen und Olivenöl	CHF 46.50
Frische geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti	CHF 39.50
Sommersalat mit Kalbsschnitzel und Eierschwämmen	CHF 42.50
Cordon Bleu mit Rohschinken und Brie, Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 45.00

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 Parmesanscheiben	<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
Frische Tomatensuppe mit Rahm und Speck verfeinert mit Wodka		13.50
Bündner Gerstensuppe		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 Valtellinesi 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

Reis "Colonial"

Geschnetzeltes 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
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
Fischteller Matrosen Art (Seezungenfilet, Scampi, Riesencrevette, Seeteufel, Jakobsmuschel, Zander) mit Wildreis	54.00
Gebratene Südafrikanische Scampi 9/12 mit Knoblauch serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Wildreis	62.00
Frische gebratene Seezunge mit Schnittlauchkartoffeln	54.00
Gebratene Seezungenfilets mit frischen Eierschwämmen und neuen Kartoffeln	52.00

VOM RIND

Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites 46.00

Pfeffersteak *Christian* Entrecôte an einer feinen Cognac-, Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und gebratene Spätzli 46.50

Filetgoulasch Stroganoff, Rindsfiletstückchen, Champignons, Peperoni, Gurkenstreifen, Paprikarahmsauce mit Cognac mit Grilltomate und Reis 49.50

Filetsteak *Christian* mit Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln 54.00

VOM SCHWEIN**CHF**

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

Piccata Mailänder Art, Spaghetti mit Tomatensauce 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 *pro Person* 59.50

Fleischfondue * Chinoise *
180 g frisches Kalbs- und Rindfleisch in feinen Scheiben gerollt
mit Fleischbrühe dazu nach Ihrer Wahl Pommes frites oder Reis *pro Person* 59.50

Chateaubriand
Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise - oder Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites *pro Person* 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 oder all'arrabiata 17.50

Spaghetti mit Safranmorchelsauce und Gemüsestreifen 28.50

Spiegeleier Äpler Art mit Schinken und Speck auf Käserösti 21.50

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

Lebensmittel Deklaration auf der letzten Seite