

...die Sommerkarte...

## **Salate & kalte Vorspeisen**

Salat von Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum und Balsamico - Vinaigrette	18.50
Rindscarpaccio auf Rucolasalat mit gehobeltem Sbrinz	23.00
Bunter sommerlicher Blattsalat mit zartem Jungspinat Tomatenconcasse und Gartenkräutern	13.50
Lauwarmer Eierschwämmli mit Schalotten und Kräutern auf einer Zucchettiblüte angerichtet mit Parmesanchips	18.50
Terrine von geräuchertem Lachs und Forelle mit Eierschwämmli	24.50

## **Aus dem Suppentopf**

Kalte Gazpacho Andalusische gut abgeschmeckte Gemüsesuppe	12.50
Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube	14.00
Kräftige Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischravioli	18.50

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kalbsfleischravioli an Haselnussbutter mit gehobeltem Parmesan	22.50
Gebratene Entenleber auf Apfelscheiben mit Calvados parfümiert mit wenig Kalbsfond überzogen	26.50
Gebratene Eglifilets mit Kräuter aus dem Garten auf kleinem Reisbett	24.00

## **Fisch**

Gebratene Eglifilet mit Kräutern auf Blattspinat, serviert mit Reis	41.00
Gebackene Eglifilet mit Sauce Tartar serviert mit Salzkartoffeln	41.00
Ganze Seezunge in Olivenöl gebraten mit Tomate Provencxal und Reis	49.00
Gebratene Scampi auf einem Eierschwämmli-Beet mit hausgemachten Tagliatelle	53.00

## **Vegetarisch**

Sommerliche Gemüsevariation mit neuen Rosmarin-Kartoffeln	26.00
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli jungem Spinat, feinem Olivenöl und gehobeltem Parmesan	28.00
Frische Eierschwämmli auf Eierschwämmli- risotto mit Tomatentartar	29.50

## Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Eschalotten und Schnittlauch an Champignonsauce und hausgemachter Rösti	44.00
Kalbsleber sautiert in Butter mit Eschalotten, frischen Kräutern und hausgemachter Rösti	39.50
Drei Sternen Klassiker Gegrilltes Rindsfilet serviert mit saisonalem Gemüse Kartoffelgratin und Sauce Bearnaise	180g 56.00
Kalbsrack an sommerlichem Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln	55.00
Tranchiertes Entrecôte vom Rind auf Eierschwämmelirisotto mit frischen Gartenkräutern	49.00
3-Sterne Pouletbrust mit Eierschwämmli gefüllt auf Lindenblütenjus mit hausgemachten Tagliatelle	42.00
Schweizer Berglamm aus Poschiavo mit Provençalkruste, Kartoffelstock und Sommergemüse	49.00

## Gerichte ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand  
nach Ihrem Wunsch gebraten,  
serviert mit Sauce Bearnaise,  
einer Auswahl an Marktgemüsen  
und Kartoffelgratin pro Person 65.00

Schweinefilet  
mit Kräutersauce  
Neuen Bratkartoffeln und Sommergemüse pro Person 49.50

## Fleisch- und Fisch-Deklaration

Sofern nichts anderes vermerkt,  
beziehen wir das Fleisch und die Fische  
aus folgenden Ländern

Lamm	Schweiz - Zanetti, Puschlav
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / USA
Ente	Frankreich
Poulet	Schweiz

Fisch	Schweiz / Frankreich / Deutschland
Scampi	Island

## Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten,  
wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

## Desserts

Hausgemachte Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	Fr. 14.00
Emmentaler Merängge vom Kemmeriboden, man sagt, „die Weltbesten“	Fr. 12.50
Original Zuger-Kirschtorte	Fr. 10.50
Joghurterrine mit hausgemachter Blaubeersauce	Fr. 14.00
Pfirsichparfait mit Aprikosenkompott	Fr. 12.50
Ananas-Carpaccio mit hausgemachtem Zitronen-Basilikum-Sorbet	Fr. 15.00
Käse vom Wagen mit Früchtebrot	Fr. 13.00 / 18.00