

KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES MIT FANTASIE ...die Erste...

Knackige Blattsalate mit würzigen Saisonsprossen,
farbenfroh präsentiert

CHF 11.—

Sommerliche Salatkomposition, frei und frisch nach Wochenmarkt

CHF 13.—

Strauch-Tomaten mit Emmentaler Büffel-Mozzarella
an hausgemachtem Basilikum-Pesto

CHF 16.—

Ruccola- und Pfirsich-Harmonie mit gebratenen Riesencrevetten
an raffinierter Kräuter-Vinaigrette

CHF 23.—

Feines Rindscarpaccio mit Parmesanspähnen und einem
erfrischenden Salatbouquet mit würzigen Kräutern

CHF 22.—

Sorgfältig marinierter Sockey-Lachs an exotischem Nudelsalat

CHF 24.—

Pikantes Rindstartar wahlweise mit Cognac oder Calvados mariniert
und mit Toast serviert

CHF 28.—

Kleine Portion

CHF 19. —

KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES MIT FANTASIE ...die Zweite...

Sechs delikate Weinbergschnecken im Ofen gebacken
an selbstgemachter Kräuterbutter

CHF 17.—

Penne- Phantasie mit mediterranem Gemüse
und würzigem sizilianischem Pesto

CHF 22.—

Kleine Portion

CHF 15.—

Sämiger Lotto Risotto mit Pilzen, je nach Saison und Markt

CHF 24.—

Kleine Portion

CHF 17.—

Geschnetzeltes Tofu an pikanter Currysauce,
serviert im farbigen Gemüsereisring

CHF 19.—

Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse
und Königscrevetten

CHF 34.—

ohne Crevetten

CHF 24.—

BESONDERES VOM SÜPPCHEN

Erfrischende Gazpacho (Kaltsuppe) mit geröstetem Knoblibrötli
mit Königscrevette im Kartoffelmantel

CHF 12.—

CHF 10.— ohne Crevette

Nicht alltägliche, kühle Kartoffel-Lauchsuppe mit
leichtem Sauerrahmhäubchen

CHF 10.—

Gelbe Currysuppe mit gebratener Frühlingsrolle

CHF 12.—

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert,
und mit einem Rahmhäubchen verfeinert

CHF 10.—

Kräftige Rindskraftbrühe

mit Flädli und Gemüse oder einem frischen Ei

CHF 9.—

FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ

Alpen - Eglifilets (CH) an Mandelbutter mit Petersilien-Kartoffeln
und Sommergemüse

CHF 42.—

Kleine Portion

CHF 34.—

Traditionelles Forellenfilet (CH) an Chardonay-Sauce,
Butter-Reis und Gemüsespiegel

CHF 36.—

Kleine Portion

CHF 28.—

Zanderfilet (EST) kross gebraten
an dezenter Limettensauce auf Gemüse-Nudel-Beet

CHF 38.—

Kleine Portion

CHF 30.—

Exquisiter Fischsteller vom Schweizerhaus

1. Service auf asiatische Art; mit Butterreis und Gemüse
2. Service auf mediterrane Art; mit farbigem Kartoffel-Gemüse-Beet

CHF 46.—

DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG

Zartes Kalbssteak (CH) an Traubensauce
mit Nüdeli und Sommergemüse

CHF 49.—

Kleine Portion

CHF 42.—

Würzige Lammracks (NZL) Provence-Art
mit Bratkartoffeln und farbigem Gemüsemosaik

CHF 40.—

Kleine Portion

CHF 33.—

Saftiges Kalbs Cordon bleu oder Original Wienerschnitzel (CH)
mit Pommes Allumettes und assortiertem Gemüse

CHF 42.—

Kleine Portion

CHF 35.—

Osso bucco vom Kalb (CH) an Merlot-Rotweinsauce
mit Lotto Risotto und mediterranes Gemüse

CHF 42.—

Kleine Portion

CHF 35.—

Zartes Rindsfilet (Südamerika) auf Artischocken-Tomatens Kompott
an kräftiger MarsalasaUCE mit Jungen Bratkartoffeln

CHF 52.—

Knusprig gebratenes Mistchratzerli (Stubenkücken/CH) an Chiliöl
auf Kartoffel-Gemüsebeet

CHF 36.—

Saftiges Pouletbrüstchen (CH) gefüllt mit Frischkäse an pikanter Tomatensauce mit sämigem Ruccola-Risotto und Sommergemüse
CHF 29.—

Schweizerhaus Kräuterbratwurstli (2 Stück)
an dezenter Senfsauce mit Butter-Rösti
und frischem Gemüse, im Pfännli serviert
CHF 26.—

GENUSS AB ZWEI PERSONEN

Tête à Tête à la Schweizerhaus
Chateaubriand vom Rindsfilet (Südamerika) am Stück im Ofen gebraten,
mit Sauce Bearnaise und Gemüsearrangement
dazu zur Auswahl: gebratene Kartoffeln, Kroketten, Reis,
Nudeln oder Pommes Allumettes.

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!
Pro Person
CHF 59.—

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus»
Original Fondue Chinoise, à discrétion, es darf echli meh sii!
Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleischtranchen
mit feinen, hausgemachten Saucen, Pommes frites oder Butterreis,
dazu rohe Gemüse und zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit
einem Schuss Sherry
Pro Person
CHF 49.—