



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen

Schön  
Sie bei uns zu haben.

Es freut uns sehr Ihnen unsere saisonale Menükarte zu präsentieren.  
Wir alle sind sehr bestrebt Sie zur vollsten Zufriedenheit bewirten zu dürfen.

Bettina und Peter Zöllig



Die Sendung wurde am 7. März 2017 ausgestrahlt

Fleischherkunft

Rind aus der Schweiz und Australien  
Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulets aus der Schweiz  
Eier aus der Region von Peter Hohl Grub

Bei Allergenen fragen Sie unser Fachpersonal.

Unsere Preise sind inkl. MwSt.

## Aus dem Suppentopf

---

Grüner Spargelcreme  
mit Blätterteig-Käsestäbchen  
Fr. 12.50

Frühlingszwiebel супpe  
nach französischer Art mit Käsetoast  
Fr. 12.50

## Salate und Vorspeisen

---

Bunter Blattsalat  
Fr. 10.00

Menusalat  
Fr. 8.50

Bunter Blattsalat mit Black Tiger Crevetten  
gebraten in Knoblauchbutter  
Fr. 19.80

Lauwarmer Spargelsalat  
mit Cherry Tomaten und gebratenen Milken  
und Hüttenkäse  
Fr. 19.50

## Fischträume

---

### Fischknusperli ( 160 gr.)

Unsere beliebten Pangasiusfilet im Bierteig zubereitet und frittiert,  
servieren wir Ihnen mit Tatarsauce  
und Salzkartoffeln auf Gemüsebett  
Fr. 29.50

### Salm Hollandaise

zarte Salmtranche gebraten, an  
frischer Sauce Hollandaise  
begleitet mit gemischten Spargeln und neuen Kartoffeln  
Fr. 37.50

## Für Innereien Liebhaber

---

### Kalbsleberli nach Grossmutter Art

in Butter, mit Knoblauch und mit Zwiebeln, kurz gewendet  
serviert mit knusprigen Rösti  
Fr. 34.50

### Kalbsnierli

an Senf Cognacrahmsauce  
begleitet mit Tagliatelle  
Fr. 34.50

## Zarte Fleischgerichte

---

### Bärensteak

mit unserer bekannten Knoblauchrahmsauce  
und Pommes frites  
mit australischem Rindsfilet (180 gr.)  
Fr. 42.50

mit knochengereiftem Swiss Quality Rindsfiletstück (180gr.)  
Fr. 46.80

### Kalbsgeschnetzeltes „Mazot „

Handgeschnittenes Kalbsgeschnetzeltes (CH  
mit Champignons an Rahmsauce, verfeinert mit Marc  
gibt diesem Gericht eine spezielle Note  
serviert mit Rösti  
Fr. 36.50

### Kalbsschnitzel

Schweizer Kalbschnitzel (160 gr.)  
Natur gebraten, mit Kräuterbutter  
und Pommes frites  
Fr. 33.70

### Cordon Bleu mit Frühlingsduft

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Schinken,  
Appenzeller Surchoix Käse  
und Bärlauchblättern  
Gemüse und Pommes frites  
Fr. 34.50

### Schweinssteak mit Morchelrahmsauce

mit Gemüse und Tagliatelle  
Fr. 36.50

### Schweinsschnitzel nach Wiener Art

Zarte Schnitzel paniert  
serviert mit Pommes frites  
Fr. 26.50

### Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes Frites  
Fr. 27.50

Mini Beiz dini Beiz Menu  
Gewinnermenu vom März 2017

---

Entrecote vom knochengereiften SQB  
Frische Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet  
Pommes Frites  
Fr. 46.80

Vegetarisches

---

Hausgemachte Bärlauchspätzli  
mit Appenzeller Käse und gerösteten Zwiebeln  
Fr. 23.50

Morchel- Spargelragout  
mit Gemüseudeln  
Fr. 29.50

Rotes Curryragout mit Kokosmilch, ( Vegan )  
Süßkartoffeln,Linsen,Babymais und Mango  
Fr. 28.50

Grüne und weisse Spargeln  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
Fr. 27.80

## Desserts

---

Erdbeercarpaccio mit Balsamico  
mit Pistazieneis  
Fr. 13.50

Caramelköpfl  
mit frischen Früchten garniert  
Fr.8.50

Schokoladenmousse  
aus Cailler Cremant Schokolade  
mit Früchten garniert  
Fr.13.50 / klein Fr.11.00

Café Gourmet für's Glüschtl  
eine Überraschung von drei kleinen Desserts  
serviert mit einem Espresso  
Fr.14.20

Hausgemachtes Erdbeerparfait  
mit Rahm  
Fr. 12.50

Eiscafé mit Whisky  
Fr. 11.50

Coupe Romanov  
Fr. 12.50 / klein Fr. 10.00

### Unsere Sorbets

Apfelsorbet mit Calvados  
Zitronensorbet mit Vodka  
Blutorangensorbet mit Prosecco  
Fr.11.50