

Aus dem Suppentopf

Grünerbsensuppe mit Minze
Fr. 11.50

kalte zweifarbige Pepperonisuppe
Fr. 11.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Fr. 9.50

Diverse Salate

Bunter Blattsalat
serviert mit unseren drei hausgemachten Saucen
Fr. 8.50

Gemischter Salat assortiert
Fr. 10.80

Tomatensalat mit Mozzarella
mit Olivenöl und 12 jährigem Balsamico
Fr. 12.80

Bunter Blattsalat mit
sechs Black Tiger Krevetten in Knoblauch
Fr. 19.80

Cous Cous Salat
mit Avocado, Pepperoni und Tomaten
Fr. 11.80

Vorspeisen

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten fein aufgeschnitten
überzogen mit einer sämigen Thunfischsauce

Vorspeise 100 gr Fr. 18.50

Hauptgericht 160 gr Fr. 26.50

Rindstatar

mit kleinem Salatbouquet

Fr. 20.50

als Hauptgericht Fr. 32.50

Jakobsmuscheln gebraten
auf gedünsteten Gemüsestreifen
auf Safran-Pernodsauce

Fr. 17.80

Gourmetteller

mit kleinem Salatbouquet

gebratene Jakobsmuscheln, Riesenkrevetten
geräuchertem Lachs- und Forellenfilet

Fr. 22.80 /Hauptgericht Fr. 32.80

Melonen mit San Pietro Rohschinken

Fr. 15.80

Sommerliche Gaumenfreuden

Pouletbrustschnitzel „Chanterelles“
zartes Schweizer Pouletbrustschnitzel
mit frischen Sommereierschwämmli
serviert mit Ratatouille und rotem Reis
Fr. 30.80

Kalbspaillard San Pietro
düngeklöpftes Kalbsschnitzel belegt mit
San Pietro Rohschinkenröllchen gefüllt mit Salbei und Taleggio
begleitet mit Saisongemüsen und Pommes frites
Fr. 43.50

Grillschmaus
für den Fleischliebhaber zartes Swiss Quality Entrecote
das am Knochen 3 Wochen gelagert wurde
serviert mit Pommes frites und drei kalten Grillsaucen

kleiner Hunger 200 gr
Fr. 41.50

normaler Hunger 250 gr
Fr. 44.50

grosser Hunger 300 gr
Fr. 47.50

Gemüsebeilage
Fr. 9.50

Unsere traditionellen Hausgerichte

Bärensteak

Australisches Rindsfilet 180 gr
mit unserer bekannter Knoblauchrahmsauce
begleitet dieses Stück Fleisch auf spezielle Weise
serviert mit Pommes frites

Fr. 41.80

mit Schweizer Rindsfilet knochengereift SQB

Fr. 46.50

Schweinsfiletmedaillons „Ciboulettes“

Drei zarte Schweinsfiletmedaillons
an sämiger Schnittlauchrahmsauce
serviert mit Gemüsebouquet
und Tagliatelle

Fr. 38.80

Kalbsgeschnetzeltes Mazot

handgeschnittenes Kalbfleisch an Rahmsauce mit Champignons,
und mit Marc verfeinert
gibt diesem Gericht eine spezielle Note
serviert mit Rösti

Fr. 34.50

Kalbsschnitzel Cafe de Paris

zwei Kalbsschnitzel 160 gr.
nature gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes frites

Fr. 32.70

Innereien vom Kalb

Kalbsnieren „a la Patron“
Geschnetzelte Kalbsnierli
an einer Senfcognacrahmsauce
serviert mit Tagliatelle
Fr. 33.50

Kalbsleber nach Grossmutter Art
Geschnetzelte Kalbsleber
angezogen in heisser Butter, Knoblauch und Zwiebeln
serviert mit Rösti
Fr. 33.50

Einfach aber gut

Schweinsschnitzel nach Wienerart
zarte Schnitzel im Brotmantel gebraten
serviert mit Pommes frites
Fr. 24.80

Fitnessteller
zarte Schweinschnitzel paniert oder nature gebraten
begleitet mit gemischtem Salat
Fr. 24.80

mit Fischknusperli und Tartarsauce
Fr. 24.80

Schweinssteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
Schweinsteak 200 gr gegrillt
dazu Pommes Frites
Fr. 27.90

Fischträumereien

Fischknusperli

unsere beliebten Pangasiusfilet in Bierteig frittiert
servieren wir Ihnen mit Tatarsauce
und Salzkartoffeln auf Gemüsebett

Fr. 28.70

Zanderfilet Limone

Zanderfilet meunière gebraten an Limonensauce
Blattspinat und frische Tagliatelle

Fr. 36.80

Blacktiger Spiessli

mariniert und gegrillt, auf mediterranen Tagliatelle angerichtet

Fr. 37.80

Vegetarische Genüsse

Limonenravioli

an Zitronenmelissensauce

Fr. 25.50

Basilikum Crêpes

mit Sherrytomaten und Sauerrahm gefüllt

Fr. 25.80

Vegiburger mit Tagliatelle

an leichter Tomatensauce mit sommerlichen Gemüsen

Fr. 27.80

Aus der kalten Küche

Appenzeller Chässalat
Appenzellerkäse am Stück
an einer speziellen Sauce mit viel Zwiebeln
garniert mit Blattsalat
Fr. 18.80

Wurstsalat garniert
mit diversen Salaten
Fr. 17.80 / einfach Fr. 13.80 /

Wurstkäsesalat garniert
Cervelat und Appenzeller Käse
Zwiebeln und spezieller Haussauce
Fr. 18.80 /einfach Fr. 14.80

Desserts

Caramelköpfl
mit frischen Früchten garniert
Fr. 8.50

Schokoladenmousse
aus Cailler Cremant Schokolade
mit Früchten garniert
Fr. 11.00

Café Gourmet für's Glüschtl
eine Ueberraschung von drei kleinen Desserts
serviert mit einem Espresso
Fr. 13.80

Hausgemachtes Erdbeerparfait
von Schweizer Erdbeeren zubereitet
FR. 12.00

Melonentrio
marinierte dreifarbige Melonenkugeln
mit hausgemachtem Wassermelonensorbet
Fr. 12.50

Coupe Romanov
Fr. 12.50 /klein Fr. 9.50