

Herbst-Karte

Zuerst....

Kürbiscreme-Suppe 8.50

Bouillon mit Wild-Ravioli 9.50

Herbst-Salat mit Speck, Crôutons, Nüssen
an Balsamico Dressing 10.50

Wild....

Reh-Medaillon an Wild-Rahmsauce
Rotwein-Apfel mit Preiselbeeren
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl
Spätzli 38.00

Hirsch-Entrecôte an Cognac-Rahmsauce
Gemüse und Croquetten 34.00

Hirschpfeffer „Hausart“
Rotwein-Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli 24.00

Hirschpfeffer „Hausart“
Rotwein-Apfel mit Preiselbeeren,
Rotkraut mit Marroni, Spätzli 28.00

Herbstlicher Gemüse-Teller
mit Spätzli 19.50

Wein-Tipp

Argiolas Costera
Cannonau di Sardegna 6.50 /dl 46.00

ZUR VORSPEISE

Knobli-Brot	8.00
Haus-Salat Blatt- und Gemüsesalat mit Hausdressing	8.00
Caesar – Salat Eisberg-Salat mit Crôutons und Parmesan	9.50
Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	10.50
Saisonsalat mit sautierten Champignons	10.50

SUPPEN

Tagessuppe	5.50
Bouillon mit Flädli	5.50
Kürbiscrème-Suppe	8.00
Tomatencreme-Suppe	8.00

UNSERE HAUS-SPEZIALITÄTEN

Filet-Teller "Löwen"

Rinds- und Kalbsfilet Medaillon
mit Sauce Bearnaise und Kräuterbutter
Gemüse-Garnitur, Croquetten

43.00

Spätzlitopf

Kalbs-Schnitzel im Eimantel auf Käse-Spätzli
mit Tomatenwürfel fein gewürzt

37.00

Lammrücken-Filet

mit Kräuterkruste
Gemüse, Country fries

39.00

Schweins-Steak „Walliserart“

mit Tomaten und Käse überbacken,
Pommes frites

29.00

Zanderfilet gebraten

an Rieslingsauce
mit Reis

32.00

Nachstehend möchten wir Sie über die Herkunft unseres Fleisches sowie Fleisch- und Wurstwaren informieren.

Unsere Lieferanten garantieren, nur Fleisch aus tiergerechter Haltung anzubieten.

Unser Fleisch ist folgender Herkunft:

Schweiz	Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Fleisch- und Wurstwaren
Brasilien	Rind (Filet, Entrecôte)
Neuseeland	Lamm

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

von unserem Chef für Sie ausgesucht

Haus-Spiess

mit zarten Filetstücken

Kalb, Rind, Schwein 250 g 36.00

Schweins-Kotelett

220 g 21.50

Schweinssteak

180 g 21.50

Rindsfilet

Sir 200 g 36.00

Lady 130 g 31.00

Farmersteak

vom Swiss Prime Beef

Sir 250 g 34.00

Lady 180 g 28.00

Lammrücken-Filet

180 g 32.00

dazu servieren wir Kräuter- oder Knoblauchbutter

Beilagen

Spätzli, Rösti, Pommes frites, Country fries,

Teigwaren, Reis

5.50

Gemüse klein

6.50

Gemüse gross

9.00

TRADITIONELLES

Schnitzel paniert mit Pommes frites

vom Schwein

21.00

vom Kalb

29.00

Cordon-bleu mit Pommes frites

vom Schwein

26.00

vom Kalb

34.00

Geschnetzeltes mit Rösti „Zürcherart“

vom Schwein

22.00

vom Kalb

32.00

Kalbs-Bratwurst

mit Zwiebelsauce Rösti

17.50

Haus-Toast

mit Schinken, Champignon, Speck und
mit Käse überbacken

17.50

FITNESS-TELLER

schöner Salat-Teller mit:

Kalbsschnitzel	27.00
Pouletbrust-Filet	22.50
Schnitzel paniert	22.50
Schweins-Steak	27.00
Rindsfilet-Streifen „Lyon Style“ mit Peperoni, Silberzwiebeln	27.00
Fischknusperli v.Zanderfilet mit Sauce Tartare	26.00
mit Gemüse-Garnitur + 3.00 anstelle Salat	

GERICHTE OHNE FLEISCH

Gemüse-Teller	18.00
Gemüse-Teller mit Spätzli	19.50
Spätzli-Pfanne mit Gemüse, Champignons, Käse und Rahm	19.00
Käse-Rösti mit Ei	17.00
Walliser-Käseschnitte mit Weisswein und Ei	17.00
Penne alla Panna mit Cherry-Tomaten und Basilikum	18.00
Penne Fiorentina mit Blattspinat	18.00

SALATE

Cervelat-Salat einfach / garniert	11.50	16.50
Cervelat-Salat mit Käse einfach / garniert	13.00	18.00
Siedfleisch-Salat (Natura Beef) einfach / garniert	13.00	18.00
Thonsalat garniert		18.00
Salat-Teller mit Ei		17.00
Grosser Haussalat		12.50

KALTE SPEISEN

Bündnerfleisch-Teller	22.00
Löwen-Teller	17.50
Käse-Teller	18.00
Schwartenmagen	10.50
Bauernspeck	12.00
Bauernschüblig	9.00
Fleischkäse am Stück	9.50
Siedfleisch am Stück	13.00

