

Winterkarte (bis 31. März 2020)



Samstag und Sonntag: Mittag 11.00 – 14.00 Uhr

jeden Abend ab 18.00 Uhr

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat **CHF 10.00**
*serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch:
französisch, italienisch, Ziger*

Blatt-Salat **CHF 8.00**
*serviert mit hausgemachter Sauce nach Ihrem Wunsch:
französisch, italienisch, Ziger*

Geräucherte Entenbrust-Streifen **CHF 17.00**
Apfel-Calvados-Salsa, Glarner Birnbrot und Butter

Carpaccio vom Rindsfilet **CHF 19.00**
mariniert mit Trüffelöl, mit Parmesan

Hausgebeizter Norwegischer Lachs **CHF 17.00**
Honig-Senfsauce, Butter und Toast

Vorspeise **CHF 17.00**
Hauptgang **CHF 27.00**

Oktopus-Carpaccio **CHF 19.00**
Avocados-Scheiben und Grapefruit-Filets

Tatar vom Angus-Rindsfilet **CHF 26.00**
Spiegelei-Haube, Toast und Butter

Vorspeise **CHF 26.00**
Hauptgang **CHF 39.00**

Suppen

Ziger-Crèmesuppe **CHF 8.00**

Pastinaken-Crèmesuppe **CHF 9.00**

Vegetarische Gerichte



Hausgemachte Kräuter-Ravioli <i>an Ziger-Rahmsauce</i>	CHF 26.00
Hausgemachte Nudeln <i>an Eierschwämmli-Trüffel-Parmesan-Rahmsauce</i>	CHF 26.00
Äpler-Magronen <i>(in Kehrricht-Schuuflä serviert) mit Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	CHF 22.00

Fischgerichte

Seezunge mediterran <i>an Kräuter-Chili-Oel Trockenreis und Gemüse</i>	CHF 45.00
Oktopus-Ragout „tunesische Art“ (scharf) <i>hausgemachte schwarze Nudeln</i>	CHF 29.00
Hausgemachte Hummer-Ravioli <i>an Krustentier-Chili-Rahmsauce</i>	CHF 29.00



Lieber Gast

Wir kochen mit frischen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten. Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie an einer Unverträglichkeit leiden.

Fleischgerichte



Gebratene Entenbrust <i>an Honig-Chili-Sauce auf Zwetschgen-Risotto</i>		CHF 36.00
Flambierte Kalbsleber <i>Butterrösti, Gemüse</i>		CHF 34.00
Gebratenes Lamm-Nierstück <i>an Balsamico-Jus Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse-Ratatouille</i>		CHF 39.00
Schweins-Steak vom Grill <i>an Pilz-Rahmsauce, Rösti-Kroketten, Gemüse</i>		CHF 29.00
Angus-Rindsfilet vom Grill <i>mit „Café de Paris“ überbacken, Pommes frites, Gemüse</i>	200 g	CHF 49.00
Geschmorte Kalbskopf-Backe <i>an Bordeaux-Sauce Kartoffelstock, Gemüse</i>		CHF 44.00
Glarner Chalberwurst <i>an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Zwetschgen</i>		CHF 24.00
Cordon Bleu vom Kalb <i>Pommes frites, Gemüse</i>		CHF 39.00
Hausgemachte Ochsenschwanz-Ravioli <i>an Preiselbeer-Portwein-Rahmsauce</i>		CHF 29.00

Hinweis: unsere Küchen-Brigade freut sich darauf - neben unseren Standard-Speisen - ausgewählte Menus zuzubereiten für spezielle Anlässe wie Geschäftsessen, Hochzeiten, Tagungen, Jubiläen, Vereinsfeiern, Klassenzusammenkünfte usw.
– für jeden Geschmack, für jedes Budget.
Erfahren Sie mehr dazu auf unserer Website (Rubrik: Bankett-Dokumentation).