

SwissShrimp im Kreuz

Die einzigartigen Shrimps aus Schweizerproduktion



Vorspeise

Orientalischer Blattsalat mit gebratenen Shrimps	22.00
Shrimpsüppchen	14.50

Hauptgang

Shrimps gebraten mit Grünspargel und Venere Reis	40.00
Glasnudeln mit Gemüsestreifen und Shrimps Soyasauce	42.00
Spargelragout mit Shrimps pochiert an Weissweinsauce	44.00
Weissweinrisotto mit Bio-Swiss-Shrimps Sauce americane, Marktgemüse	45.00

Spürbare Frische

Wir ernten unsere SwissShrimps nur auf Bestellung und verpacken innerhalb von wenigen Stunden. Dank kurzen Transportwegen innerhalb der Schweiz gelangt unsere Delikatesse ultrafrisch zu Ihnen.

Bewusstes Handeln

«Bei SwissShrimp geht die Rechnung ökologisch auf: Die Shrimpsbecken werden nachhaltig mit überschüssiger Abwärme beheizt, es werden weder Antibiotika eingesetzt noch Gewässer überdüngt

Kreuz-Menu

Amuse-bouche

Blattsalat mit sautierten Pilzen
Croûtons, Cherry Tomaten, Balsamicosauce

Brüsselercremesüppchen

Kalbsfilettranchen mit Shrimp
Glasnudel-Gemüsebeet, Jasmin Reis

Ballon „Otto“ mit Vanilleglace

3- Gänge CHF 61.00

4- Gänge CHF 69.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Salat	11.50
Rauchlachs aus der Manufaktur „Dyhrberg“ mit Toast und Butter als Vorspeise 60 g	18.50
als Hauptgericht 120 g	28.00
Nüsslisalat Waldmeister Brotcroûtons, Zwiebeln, Pilze, Ei und Speckwürfeli	16.50
Entenlebertranche gebraten Salatbouquet, Balsamico, Brioche	28.00

Suppen

Tomaten-Kokoscremesuppe	9.50
Oxtail Clair Gemüse und Fleischeinlage	11.50
Hummercremesuppe mit Einlage	14.50

Fleischgerichte

vom Rind

Filet Vasco 180 g 59.00
Pfeffersauce

Entrecôte mit Kräuterkruste 180 g 44.00
an hausgemachter Café de Paris

Surf and turf 63.00
Filet 130 g, Langustenschwanz 1/2

vom Kalb

Geschnetzeltes Zürcher Art 40.00*
an cremiger Pilzrahmsauce

Kreuzschnitzel an Hauspanade 42.00
Paniertes Schnitzel

Cordonbleu 42.00/kl. 37.00
mit feiner Käse – Schinken - Füllung

Leberli 36.00*
in Butter gebraten, frische Gewürze aus dem Garten

vom Schwein

Filet im Speckmantel 38.00
an Honig-Senfsauce

Curry Geschnetzeltes 28.00*
Früchtegarnitur

Wählen Sie ihre Beilage: Pommes frites, Nudeln, Rösti, Risotto, Reis
Eine marktfrische Gemüsegarnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00

Hausspezialitäten am Tisch Tranchiert, Filetiert oder Flambiert

Châteaubriand (erhältlich ab 2 Personen) 200 g p. Pers. pro Person 64.00
Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse garnitur

Entenbrust flambiert 42.00
Orangensauce, knusprige Rösti, Gemüse garnitur

Ganze Seezunge
Diesen kulinarischen Leckerbissen (aus Wildfang)
gibt es bei uns jeweils ab Mittwoch, in Butter gebraten,
mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln oder Reis



59.00

Rindstatar mit Toast und Butter 20.00
als Vorspeise 70 g 28.00
als Hauptgang 140 g 4.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados

Fisch - Leicht und Gesund - Vegetarisch

Fisch- und Krustentier

Egli gebacken 35.00
serviert mit Tartar Sauce

ganze Forelle blau oder gebraten 35.00
serviert mit Tartar Sauce
Zucht Steiner in Holderbank

Seeteufel mit Riesencrevetten 42.00
an Safransauce, Lauchgemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen marktfrisches Gemüse
Salzkartoffeln oder Reis

Leicht und gesund

Dorschrückenfilet 30.00
Gemüwestreifen, Kokosrahmsauce

Lachstranche 40.00
Gemüseteller, Sauerrahmdip

Pouletbrust pochiert 30.00
auf jungem Gemüse mit Schnittlauch-Joghurtsauce

Vegetarische Gerichte

Nudelgericht „Steiner“ 19.00*
aus Thaler Mehl mit Cherry Tomaten und Basilikum

Gäng Massman (Vegan) 27.50*
Gelbes Currygericht mit Kokosmilch, Gemüse
Erdnusscreme und Kartoffeln, Thai Reis

Reichhaltiger Gemüseteller 26.00*
mit Kroketten

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00