

# SwissShrimp im Kreuz

Die einzigartigen Shrimps aus Schweizerproduktion

## Vorspeise

Orientalischer Blattsalat mit gebratenen Shrimps	22.00
Shrimps Carpaccio & Tatar	30.00
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 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

\*\*\*

Grün- und Weissspargel mit Erdbeeren, Avocado,  
an Erdbeerdressing

\*\*\*

Spargelcremesüppchen

\*\*\*

Kalbsfilet Mignon an einer Entenleberrahmsauce  
gebratene Frühlingskartoffeln  
Gemüsebouquet von Spargeln

\*\*\*

Geschlagenes Eiskaffee

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
Crevetten-Cocktail Toast und Butter	19.50
Entenlebertranche gebraten Salatbouquet, Balsamico, Brioche	28.00

## Suppen

Bärlauchcremesuppe	9.50
Spargelcremesuppe	9.50
Oxtail Clair Gemüse und Fleischeinlage	11.50

## Fleischgerichte

vom Rind

**Filet Vasco** 120g/160g/200g 35.00/48.00/61.00  
Pfeffersauce

**Entrecôte mit Kräuterkruste** 120g/160g/200g 32.00/38.00/44.00  
an hausgemachter Café de Paris

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\*  
Früchtégarnitur

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

\*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00

## Hausspezialitäten am Tisch Tranchiert oder Filetiert

**Châteaubriand** (erhältlich ab 2 Personen) 200 g p. Pers. pro Person 64.00  
Sauce Béarnaise, Pommes frites und 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  
als Vorspeise 70 g  
als Hauptgang 140 g  
mit Cognac, Whisky oder Calvados

20.00

28.00

4.00

## Fisch - Leicht und Gesund - Vegetarisch

### Fisch- und Krustentier

**Egli gebacken** 35.00  
serviert mit Tartar Sauce

**ganze Forelle blau oder gebraten** 35.00  
(Forelle blau auf Anfrage)  
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  
Gemüestreifen, Kokosrahmsauce

**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



## Vorspeise

Spargelragout, Orangensauce in Blätterteigpastetli	22.00
Spargeln weiss und grün	24.00
Beilage: Iberico Schinken, Bure Hamme oder Rauchlachs	9.00

## Suppe

Spargelcrèmesuppe	9.00
Bärlauchcrèmesuppe	9.00

## Hauptgang

Spargeln weiss und grün	36.00
Rindsfilet mit Cardamonjus und Spargelspitzen	59.00
Kalbssteak an einer Morchelsauce mit Spargelbouquet	59.00
Schweins Cordonbleu, gefüllt mit Iberico-Schinken Spargeln und Cantaton	42.00
Pouletbrust mit Spargeln, Hollandaise mit Bärlauch	48.00
Riesencrevetten mit gemischten Spargeln an einer Bärlauchsauce hausgemachte Nudeln	42.00
Spaghetti mit Spargelragout, Lachs Dillrahmsauce	40.00
Spargelrisotto	24.00

Als Beilage wählen Sie gebratene Frühlingskartoffeln, Reis oder Salzkartoffeln  
Sauce: Hollandaise, Vinaigrette, Bärlauchmayonnaise oder Mango-Chutneysauce