

# SwissShrimp im Kreuz

Die einzigartigen Shrimps aus Schweizerproduktion

## Vorspeise

Orientalischer Blattsalat mit gebratenen Shrimps	22.00
Shrimps Carpaccio & Tatar mit Toast und Butter	30.00
Shrimpssüppchen	14.50

## Hauptgang

Shrimps gebraten Limonencremesauce, Hausgemachte Nudeln	40.00
Glasnudeln mit Gemüsestreifen und Shrimps Sojasauce	42.00
Lauchgemüse mit Shrimps pochiert an Weissweinsauce	44.00
Weissweinsrisotto 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

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Salat	11.50
Rindstatar mit Toast und Butter	
als Vorspeise 70 g	20.00
als Hauptgang 140 g	28.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.00
Rauchlachs aus der Manufaktur „Dyhrberg“ mit Toast und Butter	
als Vorspeise 60 g	18.50
als Hauptgericht 120 g	28.00
Crevetten-Cocktail	19.50
Toast und Butter	
Entenlebertranche gebraten	28.00
Salatbouquet, Balsamico, Brioche	

## Suppen

Oxtail Clair	11.50
Gemüse und Fleischeinlage	
Glasnudelsuppe mit Wirz	14.00
Crevetten-Einlage	
Hummercremesuppe	14.50
mit Einlage	

## 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

**Elefanten-Ohr** 42.00  
Wiener-Kalbsschnitzel

**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

## 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