

Vorspeisen Kalt

Buntgemischte Salatblätter an Balsamico
Dressing mit Knoblauch gebratenen
Riesencrevetten 26.00

Eingelegte Essiggurken belegt mit Rauchforelle
und Rauchlachs auf Sauerrahmsauce dazu
Brioche 24.00

Kreuzsalat mit Speck, Pilzen, Croutons, Kernen
und Bergkäse 19.50

Vorspeise Warm

Kalbsmilken gebraten im Parmesankorbchen auf
Trüffelrisotto 24.00

Tomatenkokoscremesuppe 10.50

Swiss-Shrimps-Creme-Süppchen 12.00

Entenlebertranche gebraten auf Blattsalat an
Balsamico-Sirup mit Brioche 26.00

Thailändische Vorspeisen

Tom Kha Hett- vegetarisch
Kokosmilchsuppe mit Pilzen,
Zitronengras und Gemüse 12.50

Tom Kha Gai
Kokosmilchsuppe mit Poulet,
Zitronengras, Zitronenblättern
und Koriander 12.50

Po-Pia- vegetarisch
Frühlingsrolle mit Gemüse und
Glasnudeln, knusprig frittiert 16.00

Giew- Nüng
Dim- Sum mit Crevetten und
Gemüse im Teig mit Sushisauce 16.00

Thailändische Hauptgerichte

Pat Priaw Warn Gai mit
Poulet süss-sauer, Gurken,
Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Ananas und Karotten 31.00

Massaman – Vegan
Currygericht mit Gemüse 30.00

Pad Med Ma Moig Him Ma Pan Gai
Pouletgeschnetzeltes mit Tamarinsauce
Gemüse und Cashewkernen 33.50

Beilagen
Jasminreis inkl. 5.00
Gebratener Reis 5.00

Vegetarische Gerichte

Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen an
Salbeibutter 28.00

Weisswein-Risotto mit Grünspargel und
Parmesan 26.00

Fischgerichte aus dem Hallwilersee

Eglifilet gebraten im Butter nach Grenobler Art
(Kapern, Zitronenfilet) Gemüse garnitur dazu
Reis oder Salzkartoffeln 44.00

Felchenfilet gebacken
mit Gemüsebouquet, Reis oder Salzkartoffeln
dazu Sauce Aioli 42.00

Unsere Klassiker

Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern
Gemüse und Rösti 38.00

Zürcher Geschnetzeltes an
cremiger Pilzrahmsauce mit
Gemüse und Rösti 46.00

Entrecôte SQB an Café de Paris Sauce,
mit Gemüse und Pommes frites
120g 32.00
160g 38.00
200g 44.00

Rindstartar
mit Butter und Toast
als Vorspeise 70g 20.00
als Hauptgang 140g 30.00

mit Cognac, Whiskey oder
Calvados 4.00

Chateau-Briand ab 2 Personen
200g pro Person mit Sauce Béarnaise
und Pommes frites p.P. 68.00

Ganze Seezunge
Jeden Mittwoch frisch, in Butter
gebraten, mit Sauce Hollandaise,
dazu Reis oder Salzkartoffeln 61.00

Fleischgerichte

Surf and Turf
Rindsfilet und Swiss-Shrimps
an Café de Paris und Shrimpscremesauce
dazu Baby-Gemüse und Trüffel-Risotto
120g 52.00
160g 60.00
200g 68.00

Kalbssteak an Kräuterseitlingrahmsauce
mit Mini-Gemüse
und hausgemachte Nudeln 54.00

Rinds Entrecôte mit schwarzem Knoblauchjus
Grünspargel und Trüffelstock 48.00

Pouletbrust Supreme
auf hausgemachten Nudelbeet
an Kräuterrahmsauce und Gemüse 42.00

Schweinsfiletpiccata Milanese mit Brokkoli
und Tomatenspaghetti 40.00

Lammrücken Provencale
Ratatouille im Röstipastetti 44.00