

FRÜHLING

SUPPEN

6	(V)	SPARGELCRÈMESUPPE MIT RAUHLACHS - STREIFEN	12.-- 13.--
8		HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE	13.--

KALTE VORSPEISEN

10	(G,L)	BEEFSTEAK TATAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE	24.-- (ALS HAUPTGANG) 39.--

WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE	18.--
16		SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	18.--
18	(G)	WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE LANDRAUCH - ROHSCHINKEN	22.--

SALATE

			MINI	
	(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
	(G)	GEMISCHTER SALAT	11.--	14.--
	(V,G)	LEICHTER FRÜHLINGSSALAT MIT ERDBEER - DRESSING FRISCHKÄSE - KUGELN IN GERÖSTETEM SESAM	13.--	16.--

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN, INKL. 7.7% MWST.

LIEBER GAST, ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

RIND: SCHWEIZ, IRLAND; SCHWEIN, KALB, POULET: SCHWEIZ; LAMM: AUSTRALIEN
BALCHEN: SCHWEIZ; LACHS: GB; EGLI: ESTLAND; CREVETTES: VIETNAM

FLEISCH AUS EINEM IMPORTLAND KANN MIT HORMONEN ALS LEISTUNGSFÖRDERER UND/ODER MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

FISCHE & KRUSTENTIERE

		MINI	
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	37.--	43.--
	TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		
26	SEMPACHER BALCHENFILETS AN WEISSWEINSAUCE	32.--	38.--
	TROCKENREIS & RAHMSPINAT		
28	(G) GEBRATENE RIESENCREVETTEN	42.--	49.--
	WEISSE SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE, SALZKARTOFFELN		

VEGETARISCH

241	(G,L) FRISCHE WEISSE SPARGELN	GEMÜSEVINAIGRETTE	31.--	38.--
243	(G)	SAUCE HOLLANDAISE	32.--	39.--
245	BEILAGEN ZU DEN SPARGELN	GEKOCHTER SCHINKEN		6.--
246		ROHSCHINKEN		9.--
247		GRAVED LACHS		11.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L) FILET - BEEFSTEAK		44.--
82	(G,L) KALBS - STEAK		41.--
83	(G,L) LAMM - FILETS		32.--
84	(G,L) KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		36.--
85	(G,L) SCHWEINS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		21.--
86	(G,L) SCHWEINS - STEAK		26.--
87	(G,L) ZARTES SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN		21.--
89	ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR		24.--

ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER

90	KALBS - CORDON - BLEU NATUR		36.--
92	SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		26.--
(1..)	(G) ALS FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--

MIT BÉARNAISE SAUCE (G) 3.--, MIT PILZRAHMSAUCE 3.--, MIT PORTWEINJUS (G) 3.--
 DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, NUDELN, TROCKENREIS (G,L) 5.--
 ZWEI GEMÜSE (G) 5.--, MISCHGEMÜSE (G) 9.--, WEISSE SPARGELN (G) 12.--

SAISON - SPEZIALITÄTEN

		MINI	
42	KALBSSTEAK VOM GRILL AUF WEISSEN SPARGELN SAUCE HOLLANDAISE KARTOFFEL - KROKETTEN	51.--	58.--
43	ROSA GEBRATENE LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE MIT BUTTER - NUDELN, MISCHGEMÜSE UND PORTWEINJUS	41.--	48.--
	CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN) HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE KARTOFFEL - KROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR		
35		IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--
235	(AUF DER TERRASSE / IM WOMO IN 1 GANG, NICHT FLAMBIERT)		65.--
31	RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW MIT PIKANTER SAUCE, TROCKENREIS	42.--	49.--
91	SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT POMMES FRITES		27.--
38	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT NUDELN & MISCHGEMÜSE		36.--

FRÜHLINGS - MENU

AB 2 PERSONEN

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

(WENN SIE DAS MENU AUF DER TERRASSE ODER IM WOMO GENIEßEN, NICHT FLAMBIERT)

HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER
MIT HONIG - SENF - SAUCE

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ
MIT TRÜFFEL - FAGOTTINI & GEMÜSE - JULIENNE

SAUTIERTERIESENCREVETTEN
AUF WEISSEN SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE

HAUSGEMACHTES MANGOSORBET MIT PROSECCO

CHATEAUBRIAND AM TISCH FLAMBIERT
HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE
KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSEGARNITUR

LIMETTEN - QUARKMOUSSE
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN