

Schweizer Wochen

Emne Svizzer | Semaines Suisses | Settimane Svizzere*

*in den anderen Schweizer Landessprachen Rätoromanisch, Französisch & Italienisch

Vorspeisen

Rüebli-suppe (vegan) ✓

Karotten-Ingwer-Suppe mit Schwarzbrotchip | 7.80

Bündnerfleisch-Carpaccio 🍷

Dünn aufgeschnittenes Bündnerfleisch (getrockneter Rinderschinken aus der Schweiz), gehobelter Parmesan, Balsamico-Gurken-Vinaigrette, Brot
als Vorspeise 14.90 | als Hauptgang 16.90

Tilsiter Nüssli-Salat ✓

Feldsalat mit Walnüssen, Bergblüten-Tilsiter aus Plangger's Felsenkeller, Trauben, Cherrytomaten und Grissini
als Vorspeise 9.90 | als Hauptgang (mit Brot) 14.90

Hauptgänge

Lachsforellenfilet „Walensee Art“ in Kräuterbuttersauce, 🍷
dazu gemischter Reis und Blattspinat | 22.40

Original Züri-Gschnätzlets 🍷

Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinsahnesauce mit Champignons,
dazu hausgemachtes Pfannen-Röschi & geschmorte Rüebli | 21.90

Entrecôte „Genfer-Art“ 🍷

Zartes Rumpsteak mit Bergkäse aus Plangger's Felsenkeller
gratiniert, auf Rotweinsauce mit Silberzwiebeln,
dazu Pizokel (eine Art Spätzle) | 26.90

Schweinsplätzli „Café de Paris“

Zarte Schweinerückensteaks auf hausgemachtem Schweizer Röschi,
mit Café de Paris-Butter überbacken, dazu Mandelbrokkoli
(die Café de Paris Butter wurde in den 1930ern in Genf kreiert) | 19.70

Engadiner Pizokel (vegetarisch) ✓

...sind eine Art große Spätzle in zweierlei Variation, die in Käsesahnesauce
mit Lauch, Zwetschgen & Zwiebeln geschwenkt werden | 15.90

Walliser Röschi (vegetarisch) ✓

mit getrockneten Tomaten, Zwiebel-Relish und Raclette-Käse
überbacken, dazu Mixed Pickles | 16.70

Auf Vorbestellung (oder nach Möglichkeit auch kurzfristig, bitte fragen Sie nach):

Glarner Chäs-Fondue | Sie starten mit einem kleinen Vorspeisensalat,
dann kommt unser Fondue aus 5 Käsesorten mit Apfelschnitz,
Mixed Pickles und Brotwürfel. Preis: 27.00 pro Gast
mit Bündnerfleisch zusätzlich +4.00 pro Gast