



# Menu Vorschläge

# Frühstück und Brunch

## Scottish Breakfast

Brot, Zopf und Toast

Butter, Englische Konfitüre, Honig

Beans, Grilled Tomatoes, Mushrooms

Bacon, Sausages, Haggis

Fleisch- und Käseplatte

Blackpudding, Haggis, Saussages, Bacon

Scrambled Eggs

Joghurt, Cornflakes, frische Früchte

Orangen- und Grapefruitsaft, Ingwer-Zitronenwasser

Kaffee, Tee, Schoggi, Ovomaltine

CHF 42.00

## Continental Breakfast

Brot, Zopf und Gipfeli

Butter, Konfitüre, Honig

Aufschnitt- und Käseplatte

Rührei, Spiegelei mit Speck

Röschi

Joghurt und Cornflakes

Kaffee, Tee, Schoggi oder Ovomaltine

CHF 40.00

## Schwiizer z'Morge

Brot und Zopf

Butter, Konfitüre, Honig

Aufschnitt- und Käseplatte

Spiegelei mit Speck

Kaffee, Tee, Schoggi oder Ovomaltine

CHF 35.00

## Apéro

### Apéro Rich

Je fünf verschiedene warme und kalte Häppchen  
sowie einem Fruchtsalat, Pannacotta  
oder Schokoladenmouse

pro Person CHF 30.00

### Individueller Apéro

Verschiedene Flammkuchen jeweils mit

Crème Fraîche in verschienden Variationen

Auf Anfrage

Original

Speckstreifen, Zwiebeln und Emmentaler

CHF 20.50

Jardinière

Buntes Saisongemüse, Zwiebeln und Emmentaler

CHF 20.50

Airfield

Roquedort-Käsestücke, Zwiebeln und Emmentaler

CHF 21.50

BBQ Chicken

Pouletburst, BBQ-Sauce, Zwiebeln und Emmentaler

CHF 22.50

Lachs

Lachsstreifen, Dill Zwiebeln und Emmentaler

CHF 24.50

Knoblauchbrot

pro Stück CHF 11.50

Gemüsesticks mit verschiedenen Dips

pro Person CHF 3.50

Kalte Platte mit Rohschinken, Aufschnitt, Käse,  
garniert mit Essiggurken

pro Person CHF 8.50

## Salate

### Nüsslisalat (saisonal)

Mit Speck, Ei und Croutons

CHF 14.50

### Kleine Salatschale

mit Speck und Ei

CHF 12.50

### Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum (Saisonal)

CHF 12.50

### Mischsalat

mit knackigen Feldsalaten und Rohkostgemüse  
Sauce nach Wahl

CHF 9.50

### Blattsalat

bunt gemischt mit Saucen nach Wahl

CHF 8.50

## Suppen

### **Gazpacho**

Andalusische Kaltschale

CHF 13.50

### **Tom Kha Gai**

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Poulet

CHF 10.50

### **Tomatensuppe mit Rahm**

CHF 9.50

### **Spargelcremesuppe (saisonal)**

Spargelcremesuppe mit Mandelrahmhaube

CHF 9.50

### **Kürbiscremesuppe (saisonal)**

mit einer Rahmhaube und Kürbisheu

CHF 9.50

### **Bündner Gerstensuppe (saisonal)**

CHF 9.50

### **Rinderbouillon**

mit Flädli, Backerbsen oder Sherry

CHF 6.50

## Kalte Vorspeisen

### Rauchlachsvariationen

mit Gravedlachs, Lachstatar, geräuchertem Lachs sowie  
Toast und Butter CHF 19.50

### Vitello Tonnato

vom Schwein oder Truthahn an Thunfischsauce, garniert CHF 16.50

### Roastbeef

dünn aufgeschnitten an einer Salatvariation mit Sauce Tartar CHF 13.50

## Warme Vorspeisen

### Kürbisravioli

an Weissweinschaum mit Gemüsestreifen CHF 18.50

### Pappardelle

mit frischen gemischten Pilzen und Kräuterrahmsauce CHF 16.50

### Hausgemachtes Knoblauchbrot

mit knackigem Feldsalat Pro Stück CHF 20.50  
oder solo Pro Stück CHF 11.50

## Klassiker

### Rindsfiletwürfel Stroganoff

an einer kräftigen Paprikasauce mit Gurkenstreifen, Peperoni, Champignons und Cognac flambiert, dazu Butternudeln oder Spätzli

CHF 42.80

### Filet vom Schwein

an einer Mischpilzsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet, Speck

CHF 32.80

### Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes oder Butternudeln dazu buntgemischtes Gemüse

CHF 32.80

### Zürcher Geschnetzeltes

mit Kalbfleisch, an einer Champignonrahmsauce dazu Butternudeln, Reis oder Rösti

CHF 32.50

### Lachsfilet gegrillt

an fruchtiger Limettensauce mit Spinatnudeln

CHF 32.50

### Rahmschnitzel

vom Schwein mit feinen Butternudeln und gebratener Ananas

CHF 28.50

### Hausgemachter Hackbraten

mit Pommes oder Butternudeln und buntgemischtes Gemüse

CHF 26.50

### Piccata Milanese

vom Schwein, an Tomatenspaghetti oder Safranrisotto, und Zucchetti

CHF 26.50

# Oklahoma Joe

## Oklahoma Joe

Auf Fruchtholz bei 80 Grad gegartes Fleisch  
vom Rind, Schwein, Lamm und Poulet

Zu dem Fleisch wird eine hausgemachte Lavendelsauce gereicht.

Als Beilage haben Sie die Wahl zwischen

Einem reichhaltigen Salatbuffet,  
amerikanischen Baked Patatoes, mit Chili- und Knoblauchsauce,  
Grillgemüse  
Kartoffelgratin

Das Ganze à la Discretion ab Buffet

CHF 78.00

Zusätzliche Fleischsorten

Rinderfilet (Cattle/ Bison)

CHF 72.00

Roastbeef

CHF 45.00

Spare Ribs

CHF 38.00

Möchten sie andere Fleischsorten, dann teilen sie uns ihre Wünsche ungeniert mit.



## Vegetarisch

### Pappardelle

mit Steinpilzen, Spinat und Cherrytomaten

CHF 26.50

### Quinoa Ragout

serviert mit Gemüse, Marroni und  
in Honig gebratenem Halloumi Käse

CHF 23.50

### Rüebli und Bananen

an sämiger Currysauce im Reising

CHF 21.50

### Red Thai Curry

medium oder scharf mit knackigem Gemüse und Thai Reis

CHF 21.50

### Spaghetti Napoli

an feiner Tomatensauce

CHF 16.50

## Desserts

### **Aromatische Erdbeeren (Saisonal)**

mit einer Kugel Glace, nach Wahl mit Rahm

CHF 12.80

### **Apfelchüchli**

mit Zimt und Vanilleglace

CHF 13.50

### **Warmes Schokoküchlein**

dazu Vanilleglace im Kokosmantel und Rahm

CHF 12.50

### **Panna Cotta**

Mit Saisonalen Früchten garniert

CHF 12.50

### **Vermicelle (Saisonal)**

mit Rahm

CHF 11.50

### **Mousse en Chocolat**

mit Rahm

CHF 9.50

### **Fruchtsalat**

mit Glace

CHF 9.00