

SUPPEN

<i>Tagessuppe</i>	6.80
<i>Bouillon nature</i>	6.50
<i>Bouillon mit Ei</i>	8.00
<i>Bouillon mit Backerbsen</i>	8.00
<i>Gulaschsuppe im Topf</i>	9.50
<i>Tomatencremesuppe mit Rahmhaube</i>	9.50
<i>Curryschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen</i>	9.50

VORSPEISEN

<i>Carpaccio vom Rind mit Hobelkäse und Olivenöl</i>	18.50
<i>Geräucher Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	16.00
<i>Sautierte Crevetten „Heinz“ mit Chili scharf, Zwiebeln, Knoblauch und Gin</i>	17.00
<i>Riesencrevetten Danieli an Currysauce und Knoblauch, mit Trockenreis</i>	17.00
<i>Diverse Beef Steak Tartar (nach Karte)</i>	

SALATE

<i>Grüner Blattsalat</i>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.80
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	10.80
<i>Gemischter Blattsalat mit Riesencrevetten</i>	14.00
<i>Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen</i>	15.00
<i>Gemischter Blattsalat mit Speckstreifen</i>	10.00
<i>Salat Caprese (Tomatensalat mit Mozzarella)</i>	9.80
<i>Salat Fantasia</i>	15.00
 <i>Salatteller mit Ei</i>	 17.00

VEGETARISCH

2 Blätterteigpastetli gefüllt mit einem Pilzragout	20.00
Tortelloni mit Ricotta und Spinat a la panna	17.50
Waadtländer Rösti mit Spiegelei	18.50
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	26.00

FISCHE

Pangasiuschnusperli im Chörbli mit Sc. Tartar	19.50
Eglifilet im Backteig im Chörbli mit Sc. Tartar	24.00
Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten, Champignons und Gartenkräuter, dazu Bratkartoffen	28.00
Lachsfilet vom Grill an sämiger Pernodsauce serviert mit Tagliatelle	29.00
Riesencrevetten Danieli im Reising mit Curry und Knoblauch	35.00

POULET – LEICHT UND BEKÖMMLICH

Pouletgeschnetzeltes Hawaii an Currysauce serviert mit Reis und Früchten	24.00
Pouletbrüstli an Pfefferrahmsauce serviert mit Butternüdeli	24.00
Pouletstroganoff im Reising	25.00
Pouletbrüstli mit frischen Pilzen dazu Butternüdeli	24.00

Schnitzel paniert mit Pommes frites		23.50
	Mini	17.00
Rahmschnitzeli serviert mit Butternüdeli		23.50
	Mini	17.00
Cordon bleu mit Pommes frites		25.00
Steak mit Kräuterbutter und Pommes frites		24.00
Steak Hawaii an Currysauce, serviert mit Reis		25.00
Steak an Pfefferrahmsauce , serviert mit Pommes frites		25.00
Steak an Pilzrahmsauce , serviert mit Butternudeln		25.00
Steak „WALLISER ART“ mit Tomaten und Käse gratiniert Croquetten und Gemüsebouquet		39.50

VOM KALB

Geschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Butterrösti		39.00
	Lady	29.50
Riz Casimir Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reising		39.00
	Lady	29.50
Cordon bleu mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet		46.00
	Lady	35.00
Kalbsschnitzeli natur serviert mit frischem Marktgemüse , Beilage nach Ihrer Wahl		42.00
	Lady	32.00
Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln und einer Gemüse garnitur		45.00
	Lady	33.00

VOM RIND

Entrecôte mit Kräuterbutter

serviert mit Pommes frites

34.50

Entrecôte „Madagaskar“

mit grünem Pfeffer, Reis und einem Gemüsebouquet

Lady

47.00

39.00

Entrecôte „Cafe de Paris“

mit Kräuterbutter, Pommes frites und frischem Marktgemüse

Lady

47.00

39.00

Rindsfilet au poivre

mit Trockenreis und einer Gemüse garnitur

Lady

49.50

40.00

Rindsfilet mit Knobli und Zwiebeln

und gedörrten Tomaten, Beilage nach Ihrer Wahl

47.50

Rindsfilet an Kräuterkruste auf Balsamicojus

mit Trockenreis und einem Gemüsebouquet

52.00



HAUSSPEZIALITÄTEN

ZIGEUNERFILET

*Rindsfilet mit Schinken, Käse, Paprika
und Weisswein gratiniert
Beilage nach Wahl*

49.00

RATSHERREN – TELLER

*Kalbs-, Schweins- und Rindfleischschnitzel
auf Rösti und mit einer Gemüse garnitur*

48.00

RINDSFILETGULASCH „STROGANOFF“

im Reisring

49.00

CHÂTEAU BRIAND

*mit Sc. Bearnaise oder sämiger Pfeffersauce
mit Gemüse garnitur, Beilagen nach Wahl*

AB 2 PERS.

58.00

FLEISCHPLATTE SPEER

*Gegrilltes von Rind, Schwein, Kalb, Poulet und Lamm
mit Country Cuts und Gemüse garnitur*

AB 2 PERS.

49.00

Beilagen

Reis, Teigwaren, Rösti, Pommes frites, Croquetten, Country Cuts 5.50

Gemüse garnitur 8.50

K A L T

Bündnerteller	25.00
Speerteller	16.00
Fleischkäse kalt	10.00
Thonsalat garniert	16.00

Servelatsalat garniert	16.00
Wurstkäsesalat einfach	12.50
Wurstkäsesalat garniert	18.50

FITNESSTELLER

Pangasiuschnusperli mit Sc. Tartar	22.00
Eglifilet im Backteig mit Sc. Tartar	27.00
Sportlerteller (Schweinschnitzel paniert)	24.00
	Halbe Portion 17.50
Fitnesssteller (Schweinssteak)	25.00
Fussballteller (Schweins Cordon bleu)	25.00
Judoteller (Schweins Cordon bleu, Pommes frites)	26.00
Keglerteller (Schweinschnitzel paniert, Pommes frites, Käsesalat)	26.00
	Halbe Portion 19.50
Skiteller (Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites)	25.00
	Halbe Portion 19.00
Sommerteller (Kalbsschnitzel natur)	28.50
Gebratene Pouletbruststreifen	23.00
Frühlingsrollen mit Chilisauce	24.00

WERDEN MIT SALATEN AUSGARNIERT

ETWAS KLEINER, ABER IMMER BELIEBT

<i>Fleischkäse mit Ei</i> und Pommes frites	17.00
<i>Walliser Käseschnitte</i> (mit Tomaten, Schinken, Raclettekäse und Spiegelei)	19.50
<i>Toast Hawaii</i> (mit Ananas und Schinken)	17.50
<i>Schinkenkäse Toast</i>	10.00
<i>Schnitzelbrot</i>	8.50
<i>Portion Pommes frites</i>	6.80
<i>Sandwiches</i> (Schinken, Salami, Fleischkäse)	6.80
<i>Sandwich</i> (Bündnerfleisch, Käse)	9.50



AUF VORBESTELLUNG

FONDUE SPEER A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT

FRISCHE RINDS-, KALBS- UND SCHWEINEFLEISCHSTÜCKLI

POULETBRÜSTLI UND LAMMFILETSCHIEBEN IN BOUILLON

MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN

49.50

FONDUE CHINOISE A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT

GEFRORENE RINDS-, KALBS- UND POULETSCHEIBEN

MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN

39.50