



SUPPEN

Tagessuppe	7
Bouillon natur	6.50
Bouillon mit Ei	8.50

VORSPEISEN

Pikante Crevetten „Heinz“ Zwiebeln, Knoblauch und Gin	18
Vegetarisches Gemüsetartar mit Toast & Butter (auch vegan erhältlich)	18
Diverse Beef Steak Tartar (nach Karte)	

SALATE

Gemischter Blattsalat	9.50
- mit Riesencrevetten	17
- mit Speckstreifen	13.50
Gemischter Salat	12
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen	14.50
Salatteller mit Ei	18

an hausgemachter französischer Salatsauce, Kürbis- oder Balsamico Dressing



VEGETARISCH

Steinpilz- & Kürbisravioli <i>a la panna</i>	20
Gemüseteller <i>mit Beilage nach Wahl</i>	28
Weitere Vegetarische Gerichte in der Wildkarte	

FISCHE

Zanderchnusperli im Chörbli mit Sc. Tartar	25
Zanderchnusperli mit Sc. Tartar Pommes frites / Gemüse garnitur	37
Gebratenes Zanderfilet Cherrytomaten / Champignons/ Gartenkräuter / Bratkartoffeln	34
Pikante Crevetten „Heinz“ Zwiebeln/Knoblauch/ Gin im Reisring	40

POULET – LEICHT UND BEKÖMMLICH

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter serviert mit Pommes frites/Gemüse garnitur	36
Knusprige Pouletstreifen garniert mit Salaten / Cocktailsauce / Pommes Frites	29



VOM SCHWEIN

Schnitzel paniert mit Pommes frites		26
	Lady	20
Rahmschnitzel serviert mit Butternudeln		27
	Lady	21
Cordon bleu mit Pommes frites		29
Steak mit Kräuterbutter und Pommes frites		28
Steak an Pfefferrahmsauce, serviert mit Pommes frites		30
Steak an Pilzrahmsauce, serviert mit Butternudeln		30

VOM KALB

Geschnetzeltes Zürcher Art		43
serviert mit Butterrösti	Lady	36
Cordon bleu		50
mit Pommes frites und einem Gemüse garnitur	Lady	41
Kalbsschnitzel natur		44
serviert mit frischem Marktgemüse, Beilage nach Ihrer Wahl	Lady	36
Kalbsrahmschnitzel		48
mit Butternudeln und einer Gemüse garnitur	Lady	40

VOM RIND

Entrecôte mit Kräuterbutter

Pommes frites

42
Lady 35

Entrecôte „Café de Paris“

mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommes frites / Gemüse garnitur

50
Lady 43

Entrecôte „Madagaskar“

mit grünem Pfeffer / Reis / Gemüse garnitur

50
Lady 43

Rindsfilet an sämiger Pfeffersauce

mit Trockenreis / Gemüse garnitur

55
Lady 46

Rindsfilet an Kräuterkruste auf Balsamicojus

mit Trockenreis / Gemüse garnitur

59



UNSERE KLASSIKER

ZIGEUNERFILET

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

57

RINDSFILET „STROGANOFF“

im Reisring

54

Auf Vorbestellung oder Nachfrage

CHÂTEAU BRIAND

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

AB 2 PERS.

62

Beilagen

Reis, Teigwaren, Rösti, Pommes frites, Croquetten, Spätzli

Country Cuts

5.50

Gemüse garnitur

8.50



KALT

Bündnerteller	27
Speerplättli (mit Fleisch und Käse)	20
Servelatsalat garniert	18
Wurstkäsesalat einfach	15
Wurstkäsesalat garniert	20

FITNESSTELLER

MIT SALATEN AUSGARNIERT

Zanderchnusperli mit Sc. Tartar	28
Sportlerteller (Schweinsschnitzel paniert)	27
	Lady 20
Fitnesssteller (Schweinssteak)	27
Fussballteller (Schweins Cordon bleu)	29
Judoteller (Schweins Cordon bleu, Pommes frites)	30
Keglerteller (Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites, Käsesalat)	29
	Lady 22
Skiteller (Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites)	28
	Lady 22
Sommerteller (Kalbsschnitzel natur)	33
Gebratene Pouletbruststreifen	27
Röstirollen mit Frischkäse gefüllt	26
Sautierte rassige Rindsstreifen mit grünem Salat	30

an hausgemachter französischer Salatsauce, Kürbis- oder Balsamico Dressing

ETWAS KLEINER, ABER IMMER BELIEBT

Fleischkäse mit Ei und Pommes frites	20
Walliser Käseschnitte (mit Tomaten, Schinken, Raclettekäse und Spiegelei)	25
Toast Hawaii (mit Ananas und Schinken)	21
Schinkenkäse Toast	12
Schnitzelbrot	9
Portion Pommes frites	7.50
Sandwiches (Schinken, Salami, Fleischkäse)	7
Sandwiches (Bündnerfleisch, Käse)	9.50



AUF VORBESTELLUNG

FONDUE SPEER A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT

FRISCHE RINDS-, KALBS- UND SCHWEINEFLEISCHSTÜCKLI

POULETBRÜSTLI UND LAMMFILETSCHNITZEN IN BOUILLON

MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN