

Speisekarte



Spezialhits

Rindsfilet-Tatar Vorspeise	100 g	24.50
Rindsfilet-Tatar Hauptgang von Hand geschnitten serviert mit Toast und Butter	180 g	36.50
<hr/>		
Der Top Rindfleisch Spiess mit Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter überbacken	300 g	44.50
<hr/>		
Tranchiertes Kalbssteak an Cognac - Morchel Sauce	200 g	52.50
<hr/>		
Entrecôte <<Art des Chefs>> mit Café de Paris gratiniert <<nach traditionellem Rezept>>	200 g	44.50
<hr/>		
Rindsfilet vom Grill, mit Kräutersalz gewürzt an leicht pikanter - fruchtiger Pfeffersauce	200 g	49.50

**Alle warmen Hauptgerichte werden Ihnen
mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.**

**Salzkartoffeln, Pommes frites, Rösti, Rösti Krokette
Butterreis, Parmesan-Risotto, Spätzli, Nudeln**

Nur Gemüse- oder Salatteller plus CHF 5.00

Speisekarte



Suppen

Kraftbrühe **8.50**
mit altem Sherry und Flädli

Grüne Currysuppe **14.50**
mit Crevetten Spiess

Mandelcremesuppe mit Chilifäden **11.50**

Französische Zwiebelsuppe gratiniert **12.50**

Speisekarte



Salate und kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Hausdressing	8.50
Gemischter assortierter Salat an Hausdressing	10.50
Rösslissalat Gemischter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen, gehackten frischen Eiern Kräutercroutons an Hausdressing	13.50
Lauwarme gebratene Crevetten auf Eisbergsalat leicht pikant mit Melone und Ananaswürfeln an Balsamico-Pesto Dressing	19.50
Lachstatar an Sourcream Kräutermarinade mit Meerrettichschaum und warmen Brioche serviert	19.50
Rinds Carpaccio auf Rucola Salat Parmesansplittern, Zitronenvinaigrette und gebratenen Steinpilzen	22.50

Speisekarte



Warme Vorspeisen

Knusper-Teller Chicken Nuggets, Fisch Knusperli, Frühlingsrollen und gebackenen frischen Champignons serviert mit Tartarsauce	19.50
Linguine (ganz feine Nudeln) mit sautierten frischen einheimischen Pilzen an Knoblauch-Chilirahmsauce	18.50
Jakobsmuschel kurz gebraten in der eigenen Muschel serviert angerichtet auf einer kleinen Butterrösti	19.50
Capuns <<Surselva Art>> (2 Stück) an leichter Bouillonrahmsauce und Alpkäse gratiniert	16.50
Pikante Knoblauch Crevetten auf Zitronenrisotto und frischen Kräutern	19.50
Kartoffel Gnocchi an Tomaten- Parmesansauce mit Serrano Rohschinken und Rucola	19.50

Speisekarte



Hauptspeisen Fleisch

Schweizer Poulet Brust im Cornflakes Mantel auf Curry- Mango Sauce	29.50
Schweinssteak 200g mit Thymian und Körnersenfauce	29.50
Schweins Cordon Bleu <<Chef Spezial>> mit geräuchertem Bauernschinken und Sennerei Alpkäse	32.50
Der Klassiker Kalbsgeschnetzeltes <<Zürcher Art>> an Champignonrahmsauce	43.50
Frische Kalbsleber in Butter gebraten und Kräuterjus	39.50
Rindsfiletstreifen <<Stroganoff>> (Champignons. Gurken- und Schinkenstreifen an Paprikarahmsauce)	43.50

Speisekarte



Hauptspeisen Fisch

Egli Filets gebraten <<Zuger Art>> 42.50
aus heimischen Gewässern
Weissweinsauce und Kräutern

Thunfisch kurz gebraten <<Sashimi Qualität>> 43.50
serviert mit pikanter Sojasauce

Lachsfilet gebraten <<Bömlo>> 43.50
aus norwegischen Fjorden (wild lebend)
an Limettensauce

Red Shrimps (Argentinien) ohne Schale 43.50
in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini gebraten
überbacken mit Kräuterbutter

**Alle Hauptgerichte werden Ihnen
mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.**

**Salzkartoffeln, Pommes frites, Rösti, Rösti Krokette
Butterreis, Parmesan-Risotto, Spätzli, Nudeln**

Als Gemüseteller oder Salatteller + CHF 5.00

Speisekarte



Vegetarische Ecke

Hausgemachte Käsespätzli mit gebackenen Zwiebeln und Omas Apfelmus	24.50
Rösti mit Spinat Sennerei Alpkäse und Spiegelei	24.50
Mah Mee <<Indonesisches Nudelgericht>> leicht pikant mit viel asiatischem Gemüse und Knusperchips	24.50
Gemüse Curry mit gebratener Ananas leicht pikant im Reisring serviert und Knusperchips (Vegan)	28.50
Zucchini Piccata auf Ratatouille Gemüse und Rösti Krokette	28.50
Tomaten Risotto mit einheimischen Waldpilzen und Parmesanspänen	28.50

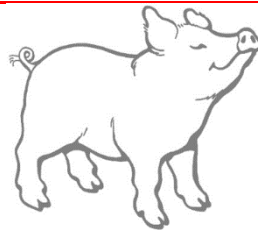
**Für Auskünfte bezüglich Allergene
kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!**

Speisekarte



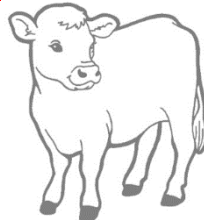
Fleischdeklaration :

Schwein



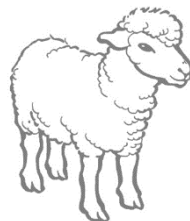
Schweiz

Kalb



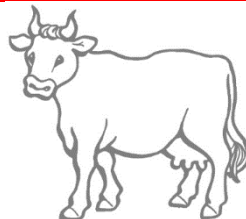
Schweiz

Lamm



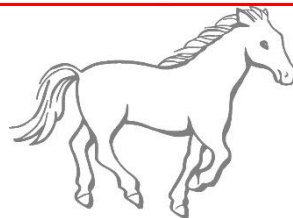
Schweiz, Frankreich und
Australien

Rind



Schweiz, Uruguay und
Argentinien

Pferd



Argentinien

Poulet/Geflügel

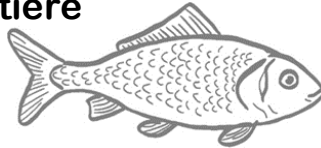


Schweiz, Thailand und
Frankreich

Speisekarte



Fisch-Krustentiere



**Schweiz, Argentinien und Asien
Alles geliefert durch
Firma Dyhrberg, Balsthal
Erste Lachsräucherei der
Schweiz**

**Für Auskünfte bezüglich Allergien kontaktieren Sie bitte unsere
Mitarbeiter.**

Herkunftsdeklaration für Brot und Backwaren:

**Wir beziehen unser Brot und Backwaren ausschliesslich von der
Firma Romer`s.**

**Kunden von Romer`s Hausbäckerei können Ihre
Backwaren guten Gewissens
als Schweizer Produkte ausloben.
(Zitat Romer`s Hausbäckerei)**

**Bis auf wenige Ausnahmen werden sämtliche Artikel an den
beiden Standorten in
Benken SG und Oberburg BE hergestellt.**

Gemüse, Salate und Früchte

Werden saisonal, von Schweizer Produzenten bezogen.

Speisekarte



Spargelcreme mit Blätterteighaube	11.50
Spargelsalat mit verschiedenen Melonen Serrano Rohschinken an Bärlauch Vinaigrette	17.50
Spargelrisotto mit Crevetten Black Tigers <<aglio,olio,peperoncino>>	29.50
Spargelrösti mit frischen einheimischen Pilzen	26.50
Portion Spargeln mit Hollandaise Sauce Frühlings Bratkartoffeln	28.50
Separater kleiner Rohschinken Teller	8.50
Schweizer Poulet Brust tranchiert an Morchel Sauce Spargeln und Frühlings Bratkartoffeln	33.50
Schweins Spargel Cordon Bleu (Spargel, Schinken, Käsefüllung) Spargeln und Frühlingsbratkartoffeln	36.50
Lachsfilet <<Bömlö>> gebraten mit Kräuterbutter überbacken Spargeln und Frühlingsbratkartoffeln	46.50
Kalbsgeschnetzeltes an Sweet-Chilisauce Spargeln und Frühlingsbratkartoffeln	46.50
Rindsfilet Medaillons rosa gebraten mit Orangen Hollandaise überbacken Spargeln und Frühlingsbratkartoffeln	53.50

ALLE GERICHTE WERDEN MIT GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL SERVIERT