

# Speisekarte



## Spezialhits

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

**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

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

# Speisekarte



## Warme Vorspeisen

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

# Speisekarte



## Hauptspeisen Fleisch

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

# 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

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

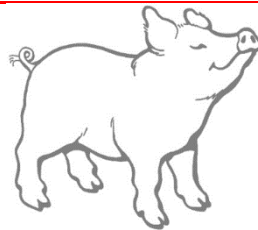
**Für Auskünfte bezüglich Allergene  
kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!**

# Speisekarte



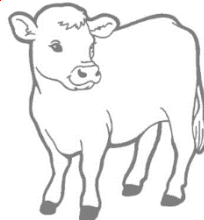
## Fleischdeklaration :

Schwein



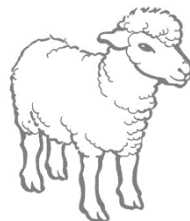
Schweiz

Kalb



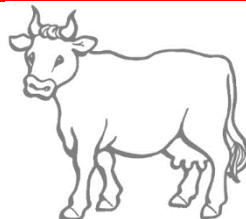
Schweiz

Lamm



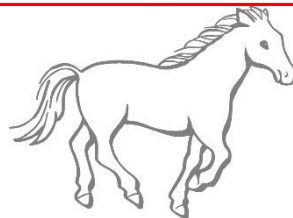
Schweiz, Frankreich und  
Australien

Rind



Schweiz, Uruguay und  
Argentinien

Pferd



Argentinien

Poulet/Geflügel



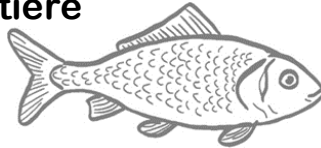
Schweiz, Thailand und  
Frankreich

# 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.**

---