

## Degustationsmenü

Gartenfrischer Nüsslisalat  
mit Auberginen Piccata  
an rassischer Tomatensauce

\*\*\*

Feine Pilzrahmsuppe  
mit Speck- Croutons

\*\*\*

Fohlenentrecote an Rotweinsauce  
und zartes Schweinsfilet an Steinpilzrahmsauce  
serviert mit buntem Gemüsebouquet  
und Kroketten

\*\*\*

Dessertteller Pinte  
Die süsse Überraschung zum Abschluss

Menü komplett	CHF 65.-
Menü 3 Gang	CHF 55.-
Hauptgang	CHF 38.-

Unsere Weinempfehlung:

### Weisswein

<b>Léman Blanc 2015</b>	1dl	5.00
Phillipe Bovet, La Cote, Waadt Schöne Frucht und leicht würzig 100% Chasselas		

### Rotwein

<b>Castelinho reserva DOC 2012</b>	1dl	7.00
Christie Wines, Douro, Portugal Dunkle Beeren / Heidelbeerkonfitüre / würzig Tinta Roriz, Touriga Nacional 14% Vol		

## Spezialitäten

Herzhaft geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce  
auf grünen Bohnen mit Speck  
serviert mit Parmesan- Risotto 27.-

Saftiges Kalbssteak an Steinpilzsauce mit Cognac  
buntes Saisongemüse  
Beilage nach Wahl 40.-

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art  
mit knuspriger Rösti und einem Fruchtspiess 32.-

Pinte Teller  
Eine Kombination von Kalbsmedaillon mit Rotweinsauce  
Schweinefiletmedaillon an Steinpilzrahmsauce  
und Rindshuftsteak an Cafe de Paris  
geschmückt mit Saisongemüse  
Beilage nach Wahl 37.-

Saftig gebratenes Schweinssteak mit einem Spiegelei  
auf Blattspinat mit Rahm  
und frischen Dörrtomaten- Frischkäseravioli 30.-

## Vorspeisen

Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio  
mit gehobelten Sbrinz, Olivenöl und Pinienkernen 16.-

## Bunt und knackig aus der Schüssel

Grüner Blattsalat 7.-

Gemischter Salat 8.-

Nüsslisalat mit Ei und Croutons 9.-  
mit knusprigem Speck und Pilzen 12.-

## Suppen

Rindsbouillon mit  
Ei, Mark oder Sherry 7.-

Tagessuppe 7.-

Pilzrahmsuppe mit knusper Speck 8.-

## Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Schwein mit Zitrone  
hausgemachte Pommes frites 20.-

Cordonbleu vom Schwein (300g) mit Zitrone  
buntes Saisongemüse 28.-

Schweinssteak (220g) an Cafe de Paris  
serviert mit saisonaler Gemüseauswahl 28.-

Rosa gebratenes Fohlenentrecote (220g)  
an Pfeffersauce mit Whisky und bunter Gemüse garnitur 32.-

Rindshuftsteak (220g) vom Grill an Cafe de Paris  
garniert mit buntem Saisongemüse 32.-

Zarte Rindshuftstreifen an Steinpilzrahmsauce  
serviert mit buntem Gemüse 30.-

Schweinefiletmedaillons an Cognacrahmsauce mit Steinpilzen  
serviert mit Saisongemüse 33.-

Knusprig gebackene Zanderknusperli  
mit Tartaresauce  
serviert mit Blattspinat und Pommes frites 27.-

Beilagen nach Wahl  
Hausgemachte Pommes frites, Kroketten oder Butternudeln

## Für Zwischendurch

Zvieri Plättli Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Schinken und Käse	16.-
Wurst- Käse- Salat mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken garniert mit Rohkostsalaten und Melone	12.- 16.-
Walliser Rösti Knusprige Butterrösti überbacken mit Käse serviert mit zwei Spiegeleier	16.-
Hausgemachte Bauernbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Butterrösti	10.- 16.-

## Fleischdeklaration

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz / Irland / USA

Geflügel: Schweiz / Brasilien / Frankreich

Kalb: Schweiz

Fleisch das nicht aus der EU stammt kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

## Hausgemachte Süßspeisen

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	9.-
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	7.-
Frischer Fruchtsalat nature mit Kirsch oder Rahm	7.- 9.-
Zartbitter Schokoladenmousse mit Schlagrahm und Früchten	9.-
Eisauflauf Grand Marnier mit einem Schuss Grand Marnier	8.-
Hausgemachte Apfelkuchlein an Vanillesauce	9.-