



# Menükarte

## KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.01	CHF	6.80
Gemischter Salat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.02	CHF	7.80
Nüsslisalat mit Tête de Moine, Trauben und Nussdressing	VS.03	CHF	10.50
Antipastiterrine auf farbigen Peperonicoulis und Aceto Balsamico	VS.04	CHF	9.50
Aegeritalerkäsetatar auf Pumpernickel und Salatbukett	VS.05	CHF	11.00



# Menükarte

## SUPPEN

Bouillon mit Gemüseeinlage	SP.01	CHF	7.00
Bündner Gerstensuppe	SP.02	CHF	7.50
Weggiser Morchelsuppe	SP.03	CHF	9.50
Birnencremesuppe mit Mohnblättertorteiggebäck	SP.04	CHF	8.50
Avocado Bisque mit gerösteten Haselnüssen	SP.05	CHF	9.50
Brombeerensuppe mit Sauerrahm	SP.06	CHF	8.50
Kokossuppe mit Ingwer	SP.07	CHF	11.00



# Menükarte

## FISCHGERICHTE

Pochierte Röteli (saisonal aus Ägerisee), Kräuterrahmsauce mit Fleuron, Pilaw Reis mit Marktgemüse	FG.01 Vorspeise	CHF CHF	34.00 22.00
Gebratene Eglifilets Luzerner Art Salzkartoffeln und Blattspinat	FG.02 Vorspeise	CHF CHF	36.00 24.00
Grilliertes Lachssteak CAFE DE PARIS Ofenkartoffeln und Gemüse Pot-pourri	FG.03 Vorspeise	CHF CHF	31.00 21.00
Überbackenes Flunderfilet in Trockentomatenkruste Wildreis, grillierte Zucchini, Kirschtomaten	FG.04 Vorspeise	CHF CHF	24.00 18.00



# Menükarte

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bündner Quarkpizokel mit Spinat und Ägeritalkäsesauce	VG.01	CHF	18.50
Tortelloni mit Ricotta und Spinat auf marinierten Zucchetti und Auberginen, serviert mit Pestokräutersauce	VG.02	CHF	18.00
Blätterteigpastetli mit Gemüse und Waldpilzen an Kräuterrahmsauce, serviert mit Erbsli und Rüeбли	VG.03	CHF	18.50
Risotto mit Fetakäse, frischem Spinat mit Vodka parfümiert	VG.04	CHF	16.00
Kürbiscasimir mit Trauben und Basmatireis und gerösteten Haselnüssen	VG.05	CHF	18.50



# Menükarte

## HAUPTGERICHTE VOM KALB (HERKUNFT CH)

Kalbsrahmschnitzel mit Steinpilzen Nudeln und Saisongemüse	HG.01	CHF	33.00
Kalbskarreebraten mit Gartenkräutern Williamskartoffeln und Gemüsebukett	HG.02	CHF	38.00
Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock und Karotten	HG.03	CHF	27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und Gemüsebukett	HG.04	CHF	.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln mit frischem Marktgemüse	HG.05	CHF	39.00
Kalbshaxe Cremolata Bramata Polenta mit Ofengemüse	HG.06	CHF	29.00
Kalbs Cordon bleu Röstikroketten und Saisongemüse	HG.07	CHF	34.00



# Menükarte

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN (HERKUNFT CH)

Schweinsaltimbocca mit Marsalasauce Safranrisotto und Marktgemüse	HG.10	CHF	27.00
Schweinskarreebraten nach schwedischer Art mit milder Senfsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	HG.11	CHF	26.00
Paniertes Schweinskarreeschnitzel mit Limonenbutter Röstikroketten und Saisongemüse	HG.12	CHF	26.00

## HAUPTGERICHTE VOM LAMM (HERKUNFT CH, AUS, NZ)

Lammuft an Balsamico Jus, Bratkartoffeln mit Thymian feines Ratatouille	HG.15	CHF	32.00
Lammragout mit Sternanis und Bananen Basmatireis und asiatischem Gemüsemix	HG.16	CHF	29.00
Gebrautes Hochybrig-Lammkarree provenzalische Art Kartoffelgratin und Marktgemüse	HG.17	CHF	35.00



# Menükarte

## HAUPTGERICHTE VOM RIND (HERKUNFT CH)

Rinderbraten an Baarer Biersauce mit Perlzwiebeln, Speck und Croûtons, Kartoffelstock und Gemüsebukett	HG.20	CHF	28.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Dauphine-Kartoffeln und Marktgemüse	HG.21	CHF	35.00
Rindsgeschnetzeltes an Sauerrahmsauce Gemüseris mit gefüllten Ofen-Peperoni	HG.22	CHF	24.00

## KOMBINIERTER FLEISCHGERICHTE (HERKUNFT CH)

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet «LES TROIS FILETS LÄNDLI» mit Kräuterbutter, Morchel- und Steinpilzrahmsauce Beilage nach Wahl* mit Gemüsebukett (in 2 Gängen serviert)	HG.25	CHF	52.00
Kalbskarreebraten und Roastbeef mit Sauce béarnaise und Rotweinbutter, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	HG.26	CHF	42.00

\* Nudeln, Reis, Kartoffel-/Rösti-Kroketten, Pommes frites



# Menükarte

## HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL (HERKUNFT CH, F)

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Zwergorangen Blattspinat und kleine Bratkartoffeln	HG.30	CHF	35.00
Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis und Früchtespiessli	HG.31	CHF	23.00
Marinierte Pouletbrust an Calvadossauce Griessschnitte und Krautstiel à la crème	HG.32	CHF	28.00





# Menükarte

## KÄSE

Käseauswahl von in- und ausländischen Hart- und Weichkäsen DS.01 CHF 12.00

## DESSERTS

Apfelkuchen alter Art	DS.06	CHF	9.00
Saisonaler Früchteteller mit seinen Sorbets	DS.07	CHF	11.00
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	DS.08	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Rahm und Gebäck	DS.09	CHF	8.50
Gebrannte Crème Grossmutterart	DS.10	CHF	8.00
Sachertorte	DS.11	CHF	11.00
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und frischen Beeren	DS.12	CHF	14.00
Panna cotta mit Früchten und Fruchtsauce	DS.14	CHF	11.00
Dessertbuffet klein (5 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	13.50
Dessertbuffet gross (10 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	19.00
Verschiedene Torten		CHF	5.20



# Menükarte

## MENUVORSCHLÄGE

### RATEN

MN.01 CHF 32.50

Grüner Blattsalat an Hausdressing  
Pouletbruststreifen (CH) in Currysauce  
Ananas mit Kokos, Basmatireis mit Gemüse  
Joghurtcrème mit Beerencoulis

### MORGARTEN

MN.02 CHF 34.50

Saisonblattsalat an Gemüsevinaigrette  
Schweinsaltimbocca (CH) an Salbeijus  
Safranrisotto und Marktgemüse  
Schokoladenmousse auf Erdbeercoulis

### SATTEL

MN.03 CHF 33.00

Bündner Gerstensuppe  
Paniertes Schweinsschnitzel (CH) an Limonenbutter  
Ofenkartoffeln und Marktgemüse  
Fruchtsalat mit Vanilleglace



# Menükarte

## ÄGERITAL

MN.04 CHF 36.00

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Schweinskarreebraten (CH) und konfierte Zwergorangen  
Bratkartoffeln und gefüllte Tomaten provençale

Drei verschiedene Glacen Aromen in der Waffel serviert

## SCHINDELLEGI

MN.05 CHF 38.00

Gemüsetatar mit Bündnerfleisch Domino und Pumpernickel

Marinierte Pouletbrust an Marsalabutter  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Tobleroneeisparfait mit Baileyssauce

## HOCHYBRIG

MN.06 CHF 39.00

Eisbergsalat mit Ei und Croûtons mit Calypsosauce

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Zürcher Art  
Rösti und Spinatterrine im Karottenmantel

Gebrannte Crème Grossmutterart



# Menükarte

## ZUGERSEE

MN.07

CHF

39.50

Antipasti-Terrine auf Tomatencarpaccio mit Pesto

Röteli (saisonal aus Ägerisee) an Kräutersauce

Salzkartoffeln und Marktgemüse

Eisauflauf Grand Marnier

## NAAS

MN.08

CHF

39.50

Hüttenkäseterrine mit Gemüsechutney

Gebratene Forellenfilets an Rucolaschaum

Reibeküchlein und Saisongemüse

Panna Cotta auf Frühtecarpaccio

## BÖSCHI

MN.09

CHF

45.00

Melonenschiffchen mit Bündner Trockenfleisch <sup>(CH)</sup>

Kalbs-Involtini <sup>(CH)</sup> mit Tomaten und Mozzarella an Marsalasauc

Pilaw Reis mit Gemüse und Auberginenpiccata

Beereneissoufflé mit Vanillerahm



# Menükarte

**ST. JOST** MN.10 CHF 46.00

Rauchlachs (Norwegen) mit Wasabischaum, Brioche  
Gespickter Rindsschmorbraten (CH) in Burgunder-Weinsauce  
Kartoffelstock, zweifarbige Rüebli und Spinatgemüse  
Waldbeereneisparfait mit Zitronensauce

**WILDSPITZ** MN.11 CHF 46.00

Bunte Blattsalate mit Kaninchenrückenfilet (FR)  
mit Honig und Soja mariniert  
Kalbs Cordon Bleu (CH), Kartoffelkroketten  
Brokkoli und Karotten  
Ballon rosé, Erdbeereis mit Cherry Brandy  
und geschlagenem Rahm, Gebäck

**RIGI** MN.12 CHF 46.00

Weggiser Morchelsuppe  
Roastbeef (PY) englische Art mit Béarnaise Sauce  
Kartoffelgratin und Saisongemüse  
Panna Cotta mit Beeren und Früchtecoulis, Gebäck



# Menükarte

## SAISONALE MENUS

### Frühlingsmenu

SM.01

CHF

69.00

Löwenzahnsalat mit Morcheln

Geflügelbrühe Anna

Glasiertes Kalbskarree mit Spargeln  
Neue Kartoffeln und Karotten

Mandelhüppe-Gebäck mit frischen marinierten  
Erdbeeren und Doppelrahm

### Sommermenu

SM.02

CHF

67.00

Sommerblattsalate mit Melonenkugeln

Limonensuppe mit Mohn-Paillette

Roastbeef englisch gebraten an Rotweinsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse Pot-pourri

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace



# Menükarte

## **Herbstmenu**

SM.03

CHF

68.00

Wildterrinen mit Cumberland sauce

Kürbissuppe

Hirschrückensfilet mit Wacholdersauce

Spätzli

Sautierter Rosenkohl mit Curry

Rotkohl

Marronimousse

## **Wintermenu**

SM.04

CHF

66.00

Nüsslisalat mit Granatapfelkernen

Orangen-Karottensuppe mit Lebkuchengewürz

Pochierte Salmschnitzel mit Rieslingsauce und Fleuron

Dampfkartoffeln

Blattspinat und Fenchel

Sautierte Ananasstranche mit Vanilleglace und Kokoslikör



# Menükarte

## **RUSTIKALES SCHWEIZER BAUERNBUFFET**

### **KALTES BUFFET**

BF.01

CHF

66.00

Bauernschüblige, Salzis, Chämispeck,  
Salami, Rohschinken, Mostbröckli,  
gefüllte Kalbsbrust mit Schnittlauchsauce,  
geräucherte Forellenfilets mit Meerretich

Karotten-, Mais-, Randen-, Kabis- und Kartoffelsalat,  
Grünerbsensuppe mit Speck, rustikale Käseplatte

Diverse Brote

### **WARMES BUFFET**

Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck, Waadtländer  
Saucissons, Salzkartoffeln, Schweinsbratwurst am Meter,  
Beinschinken im Brotteig, grüne Bohnen

### **DESSERT BUFFET**

Rüebliorte, Grossmutter's Oepfelwähe,  
Nusstorte, Caramelköppli, gebrannte Creme,  
Cremeschnitte, Meringues mit Rahm, Fruchtsalat





# Menükarte

## **BUFFET BELLA ITALIA**

### **KALTES BUFFET**

BF.02

CHF

66.00

Vitello Tonnato  
Sardinen und Sardellen in Olivenöl  
Salat Caprese  
Marinierter Gamberoni mit Knoblauch  
Marinierte Zucchetti, Artischocken, Auberginen  
mit Knoblauch und getrockneten Tomaten  
Eingelegte Peperoni mit Chilis

### **WARMES BUFFET**

Brassato (Rindsschmorbraten)  
Ossobuco gremolata  
Penne all' arrabbiata  
Risotto und Blattspinat mit Sardellenpüree

### **DESSERT BUFFET**

Amaretti Gebäck  
Panna cotta  
Tiramisu  
Zimtkuchen  
Cassataeistranche und div. Glacen  
Fruchtsalat



# Menükarte

## Kinder-Menu

Spaghetti mit Tomatensauce	KM.01	CHF	6.50
Kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	KM.02	CHF	5.00
Schweinschnitzel paniert Pommes frites	KM.03	CHF	9.50
Kalbsrahmschnitzel Nüdeli und Rüeblli	KM.04	CHF	12.50
Fischstäbchen und Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	KM.05	CHF	7.50



**...mit einem Lolly Pop**