



Menükarte

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.01	CHF	6.80
Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Haus-Dressing	VS.02	CHF	7.80
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Cassisdressing	VS.03	CHF	12.00
Antipastiterrine auf farbigen Peperonicoulis und Aceto Balsamico	VS.04	CHF	9.50
Aegeritalerkäsetatar auf Pumpernickel und Salatbukett	VS.05	CHF	11.00
Rauchlachsrose garniert auf Buchweizen-Blinis und Meerrettichschaum	VS.06	CHF	19.00



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 Zuger Röteli, Kräuterrahmsauce mit Fleuron	FG.01	CHF	34.00
Pilaw Reis mit Marktgemüse	Vorspeise	CHF	22.00
Gebatene Eglifilets Luzerner Art	FG.02	CHF	36.00
Salzkartoffeln und Blattspinat	Vorspeise	CHF	24.00
Grilliertes Lachssteak CAFE DE PARIS	FG.03	CHF	31.00
Ofenkartoffeln und Gemüse Pot-pourri	Vorspeise	CHF	21.00
Überbackenes Flunderfilet in Trockentomatenkruste	FG.04	CHF	24.00
Wildreis, grillierte Zucchini, Kirschtomaten	Vorspeise	CHF	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 mit Minze	HG.03	CHF	27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und Gemüsebukett	HG.04	CHF	32.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln mit frischem Marktgemüse	HG.05	CHF	39.00
Kalbshaxe Cremolata nach Haus Rezept Bramata Polenta mit Ofengemüse	HG.06	CHF	29.00
Kalbs Cordon bleu Kartoffelkroketten und Saisongemüse	HG.07	CHF	34.00



Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN (HERKUNFT CH)

Schweinsaltimbocca mit Marsalasaucе 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 Kartoffelkroketten und Saisongemüse	HG.12	CHF	26.00

HAUPTGERICHTE VOM LAMM (HERKUNFT CH, AUS, NZ)

Lammrückenfilet mit Olivenfüllung im Strudelteig, Balsamico Jus, Bratkartoffeln mit Thymian, feines Gemüseratatouille	HG.15	CHF	34.00
Lammragout mit Sternanis und Bananen Basmatireis und asiatischem Gemüsemix	HG.16	CHF	29.00
Gebratenes Hochybrig-Lammkarree provenzalische Art Kartoffelgratin und Marktgemüse	HG.17	CHF	35.00



Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM RIND (HERKUNFT CH)

Baarer Bierbraten mit Perlzwiebeln, Speck und Croûtons Kartoffelstock und Gemüsebukett	HG.20	CHF	28.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Mandelkartoffeln und Marktgemüse	HG.21	CHF	35.00
Rindsgeschnetzeltes in 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	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 mit Waldtrompeten und kleine Bratkartoffeln	HG.30	CHF	35.00
Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis und Früchtespiessli	HG.31	CHF	23.00
Maispoulardenbrüstchen an Calvadossauce Griessschnitte und Krautstiel à la crème	HG.32	CHF	27.00



Menükarte

KÄSE

Käseauswahl von in- und ausländischen Hart- und Weichkäsen	DS.01	CHF	12.00
Münsterkäse im Blätterteig mit Feigenchutney	DS.02	CHF	9.50

DESSERTS

Geeiste Bündner Nusstorte auf Johannisbeerkompott	DS.05	CHF	9.00
Apfelkuchen alter Art	DS.06	CHF	9.00
Saisonaler Früchteteller mit seinen Sorbets	DS.07	CHF	11.00
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	DS.08	CHF	12.00
Caramelköppli mit Rahm und Gebäck	DS.09	CHF	7.50
Gebannte Crème Grossmutterart	DS.10	CHF	8.00
Hausgemachte Sachertorte	DS.11	CHF	11.00
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und frischen Beeren	DS.12	CHF	14.00
Überraschungsteller mit verschiedenen Süssspeisen	DS.13	CHF	15.00
Panna cotta mit Früchten und Fruchtsauce	DS.14	CHF	11.00
Dessertbuffet klein (5 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	9.50
Dessertbuffet gross (10 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	18.00
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

Doppelte Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Schweinskarreebraten ^(CH) und konfierte Zwergorangen
Bratkartoffeln und gefüllte Tomaten mit Erbsenmousse

Drei verschiedene Glacen Aromen in der Hüppentulpe serviert

SCHINDELLEGI

MN.05

CHF

38.00

Gemüsetatar mit Bündnerfleisch Domino und Pumpernickel

Gebratene Maispoulardenbrust ^(F) 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

Zuger Röteli an Kräutersauce
Salzkartoffeln und Marktgemüse

Eisauflauf Grand Marnier

NAAS

MN.08

CHF

39.50

Hüttenkäseterrine mit Gemüsechutney

Gebratene Bachforellenfilets an Rucolaschaum
Kartoffel-Lasagne

Panna Cotta auf Frühtecarpaccio

BÖSCHI

MN.09

CHF

45.00

Melonenschiffchen mit Bündner Trockenfleisch ^(CH)

Gefülltes Kalbsschnitzel ^(CH) mit Tomaten
und Mozzarella an Amarettosauce
Pilaw Reis mit Gemüse und Auberginenpiccata

Beereneissoufflé mit Vanillerahm



Menükarte

ST. JOST

MN.10

CHF

46.00

Rauchlachscornet 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 frischen 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 Zimt-Paillette

Roastbeef englisch gebraten an Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüse Pot-pourri

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace



Menükarte

Herbstmenu

SM.03

CHF

68.00

Wildterriner Waldorf und Oxford Sauce

Wildkraftbrühe

Hirschrückensfilet mit Wacholdersauce

Spätzli

Sautierter Rosenkohl mit Curry und Rotkohl

Marronimousse

Wintermenu

SM.04

CHF

66.00

Nüsslisalat mit Granatapfelkernen

Orangen-Karottensuppe mit Lebkuchengewürz

Pochierte Salmischnitzel mit Rieslingsauce und Fleuron

Dampfkartoffeln

Blattspinat und Fenchel

Sautierte Ananastranche mit Vanilleglace und Kakaolikör



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

