

Apéro

Saisonale Früchte Bowle	12.00	
Champagner Bowle	14.00	
Bowle ohne Alkohol	8.50	
Blätterteiggebäck	Hausgemacht,	6.50
Küchlein	Quiches, Käse, Spinat	6.50
Focaccia	gefüllt mit saisonalen Köstlichkeiten	6.50
Canapées	mit Schinken, Salami, Sellerie, Käse	7.50
	Lachs und Tatar	12.50
Crudités u. Dips	Diverse Gemüse mit Saucen	6.50
Kleines Buffet	Blätterteig, Focaccia, Crudités und Fleischplatte Mit diversen hausgem. Brotsorten	19.50
Grosses Buffet	Blätterteig, Focaccia, Küchlein, Canapées, Crudités, Fleisch- Fisch- und Käseplatte Mit diversen hausgem. Brotsorten	28.00

Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche (Kaviar, Lachs, Austern, Gänseleber)

Vorspeisen kalt

Melone mit Rohschinken	16.50
Rauchfischsteller mit Toast und Butter	24.50
Gemüseterrine mit Sauerrahm- Schnittlauchsauce	13.50
Zanderterrine mit Salaten garniert an Senf/Dill-Sauce	24.00
Elsässer Gänseleberterrine mit Sauterngelee	28.00
geräuchte Sempacher Balchenfilets mit Meerrettich	16.50
geräuchertes Lachsrückensfilet	20.00
Carpaccio vom Rind	24.00
als Zwischengang: Cavaillonmelonensorbet hausgemacht	8.50
mit Geist	12.50

Vorspeisen warm

lauwarmes, geräuchertes Balchenfilets an Champagnerschaum	19.50
Pochiertes Balchenfilet auf Blattspinat an Weissweinsauce	19.50
Gebratene Lachstranche mit Spinatnudeln an Safransauce	22.00
Sautierte Riesencrevetten mit Reis	20.00
Pilzragout auf Toast	18.50
Hausgemachte Teigwaren mit Pilzsauce	14.50
Souffliertes Zanderfilet auf Petersiliensauce	24.00



Suppen

Bouillon	Nature	7.50
Bouillon	mit Flädli od. Gemüsestreifen	9.50
Bouillon	Diablotin	9.50
Bouillon	mit Sherry	9.50
Bouillon	mit Einlage, überbacken	10.00
Viele saisonale Hausgemachte Suppen		ab 9.50
Hummercrèmesuppe	mit Hummerfleisch	14.50

Salate

<i>Blattsalatbouquet</i>	gartenfrisch und bunt	9.50
	mit Nüssen und Kernen	14.00
	mit warmen Pilzen	18.00
	mit fritierten Champignons	18.00
	mit gebackenen Pouletstreifen	18.00
gemischter Salat	mit frischen Gemüsesalaten	10.00
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei und gerösteten Brotwürfeln	9.50
	mit sautierten Pilzen	18.50
Tomatensalat	Nature	10.00
	mit Mozzarella und Kräutern	15.00
Marktsalat	mit Feta, Oliven und Cherrytomaten, an Balsamicovinaigrette	16.00
Salatbuffet		22.00

Kinderteller

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	13.00
Rahmschnitzel mit Teigwaren	13.00
Cordon- Bleu mit Pommes Frites	15.00
Poulet Nuggets mit Pommes frites	12.00
Fischstäbli mit Pommes Frites	13.00
Reis Casimir (Kalbfleisch)	14.00
Spaghetti mit Tomatensauce	10.00

Fische

Sempacher Balchenfilets	frisch aus dem Sempachersee, gebraten	42.00
Sempacher Balchenfilets	pochiert an Safransauce	42.00
Eglifilets	gebraten oder gebacken	42.00
Saibling (Röteli)	Zuger Art	39.00
Forelle vom Mühletal	gebraten, mit Mandeln	36.00
Hechttranche	im Speckmantel	36.00
Zanderfilet	meunière	38.00
St.Pierrefilets	gebraten, an Schnittlauch - Kapernsauce	42.00
Schottischer Wildlachs	gebraten	36.00
Seezunge	gebraten	49.00
Seezungenfilets	Zuger Art	49.00
Seeteufel	an Schnittlauch- Kapernsauce	45.00
panierte Riesencrevetten	mit pikanter Sauce	29.50
gebratene Riesencrevetten	vom Grill	45.00

dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln oder Reis und eine kleine Gemüsegarniture.

Hauptgerichte

gefüllte Pouletbrust	gefüllt, mit hausgemachten Teigwaren und Gemüsebouquet	32.00
Schweinssteak	Hofmeister mit Marylandkroketten und Gemüsebouquet	36.00
Kalbs Cordonbleu	Pommes - Frites und Gemüsebouquet	40.00
Piccata Milanaise	Schweinsfilets, Risotto, Gemüsegariture	38.00
Kalbsrahmschnitzel	mit Hausgemachten Teigwaren und Gemüsebouquet	39.50
Kalbssteak	mit Morchelrahmsauce, Hausgemachten Teigwaren und Gemüsebouquet	45.00
Kalbskotelette	Portweinsauce, Hausgemachten Teigwaren und Gemüsebouquet	42.00
Wienerschnitzel	Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes-Frites und Gemüsebouquet	42.00
Kalbsgeschnetzeltes	Zürcher Art, mit Rösti und Gemüsebouquet	41.00
Risotto Osso Bucco	Cremolata, Safranrisotto mit Gemüsegariture	36.50
Reis Casimir	(Kalbfleisch) mit Früchten garniert	38.00
Entrecôte	mit Kräuterbutter Kroketten und Gemüsebouquet	42.00
Rindsfilet Wellington	im Blätterteig mit Reis, Marsalajus und Gemüseallerlei	49.50
Lammrücken	rosa gebraten, mit Gratin und Gemüsebouquet	42.00
Bellevuebraten	Kalbsnierstück mit Lammrücken gefüllt und Rotweinjus Gratin und Gemüsebouquet	44.00
	Mit Nachservice	48.00

Hauptgericht

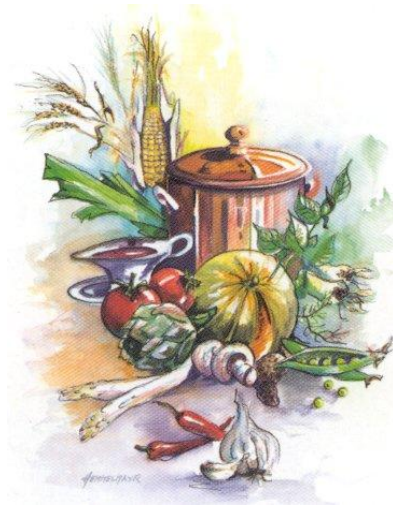


In 2 Gängen serviert

Kalbs- und Schweinsbraten	Rosmarinjus mit Gratin und Gemüsebouquet	45.00
Kalb carrébraten	Gemüseallerlei, Nudeln und Gratin	48.00
Schweinsfilets	Pilzrahmsauce und Schnittlauch – Kapernsauce mit Nudeln und Gratin ,Gemüsebouquet	45.00
Kronenbraten	Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce Teigwaren und Gemüsebouquet	48.00
Deux Filets Bellevue	Kalbsfilet und Rindsfilet mit Nudeln und Gratin mit Gemüsebouquet in zwei Gängen serviert	56.00
Trois Filets Bellevue	Schweinsfilet, Kalbsfilet und Rindsfilet Gratin, Teigwaren und Gemüsebouquet in zwei Gängen serviert	65.00
Rindsfilet Mignon	Kräuterbutter und Rotweinsauce, Gratin , Reis und Gemüseallerlei	50.00
Roastbeef	Sauce Bearnaise mit Pommes Duchesses und Gemüsebouquet	46.00
Berner Platte	Rippli, Speck, Zungenwurst und Siedfleisch mit Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln	40.00
Kaltes und warmes Buffet	Reichhaltige, saisonale Köstlichkeiten	ab 70.00
Fondue Chinoise	Rinds- und Kalbsfilet, Pouletbrust, Kalbsleber und viele feine Saucen, Pommes Frites	60.00

Köstlichkeiten ohne Fleisch

Gemüseteller	Frisches Gemüse fein zubereitet	29.50
Risotto	Saisonal (Bärlauch, Pilze, Gemüse, Kürbis)	29.00
Knusperpäckli	Mit Gemüse und Kernen, schön verpackt An feiner Sauce	35.00
Quornschnitzel	Mit Rahmsauce oder paniert	30.00
Gemüsecurry	Im Reising	26.50



Economy-Menue

Für Cars und Reisegruppen

Schweins Cordon bleu	Gemüseallerlei, Pommes frites	26.00
Rahmschnitzel	Hausgemachte Nudeln und Gemüse	26.00
Schweinspiccata (Nierstück)	Risotto und Gemüse	26.00
Schweinscarrébraten	Kartoffelgratin und Gemüse	28.50
Kalbsgeschnetzeltes	Rösti und Gemüse	26.00
Kalbsvoressen	Kartoffelgratin und Gemüse	28.00
Gefüllte Kalbsbrust	Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	29.50
Spatz	Pot au feu	18.50
Maishänchenbrust mit Flügel, gebraten	Teigwaren und Gemüse	26.00
Pouletbrust gebraten an Safransauce	Reis und Gemüse	24.00
Riz Casimir	Pouletbrust an Currysauce	24.00
Luzerner Pastetli	Bratkartoffeln und Gemüse	19.50



Zuschlag für
Menue mit Stoffgedeck Fr. 2.50
Nachservice Fr. 5.00
Tagessuppe Fr. 5.00
Salat Fr. 5.00

Dessert

		Kl. Portion	Portio n
Portion Glace	Hausgemacht	7.00	10.50
div. Coupe		9.50	15.00
div. Torten	Schwarzwäler, Zugerkirsch, Quark, Nougat Eis,		8.50
Fruchtsalat	Nature oder mit Rahm	8.00	9.50
	mit Kirsch	9.50	11.00
Schokoladenmousse		11.00	13.00
Parfait	Saisonparfait garniert	10.00	14.00
Apfelstrudel	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace		9.50
Saisonfrüchteparfait	Mit Früchtesauce und Garnitur	8.50	11.00
Sorbetteller	Drei verschiedene Sorbets mit Früchtegarnitur		11.00
Dessertsymphonie	Bunte Saisonale Dessertkombination		14.50
Eisbombe	gefüllt mit Parfait		8.50
Eistorte Bellevue	Mit Vanille - Erdbeerglace und Meringues		8.50
Hochzeitstorte	Mit Vanille - Erdbeerglace und Meringues		10.00
Meringues	mit Glace		9.50
Panna Cotta	mit Saisonfrüchtenkompott	10.00	14.00
Sabayone	mit Vanilleglace und Früchtegarniture	9.50	12.50
Dessertbuffet			25.00
Dessertkäse			12.00
<i>Kinderdessert</i>			
Lutscher			2.00
Pingu			5.00
Schatztruhe			5.00

Fragen Sie nach unseren aktuellen, saisonalen Desserts!

