




Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen</i>		<i>25</i>
Carpaccio from fillet of beef with rocket, parmesan and pine-nuts		
<i>Carpaccio de filet de bœuf avec Rucola, parmesan et des pignons</i>		
<i>Tartar mit Toast</i>	<i>50 gr.</i>	<i>21</i>
	<i>100 gr.</i>	<i>32</i>
Tartar with toast		
<i>Tartare avec toast</i>		
<i>Crevettencocktail mit Toast</i>		<i>21</i>
Shrimps cocktail with toast		
<i>Cocktail de crevettes avec Toast</i>		
<i>Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert (6 Stück)</i>		<i>18</i>
Escargots gratinated with garlic butter (6 pieces)		
<i>Escargots gratinés avec beurre à l'ail (6 pièces)</i>		
<i>Spargelravioli mit Spargel und wachswweichem Ei</i>		<i>21</i>
Asparagus ravioli with asparagus and egg		
<i>Ravioli d'asperges avec asperges et oeuf</i>		

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i> Green salad <i>Salade verte</i>	8
<i>Gemischter Salat</i> Mixed salad <i>Salade mée</i>	11
<i>Bouquet von Blattsalaten</i>  <i>mit Zucchini – Formaggini praline und Melone</i> Bouquet of leaf salads with zucchini – formaggini praline and melon <i>Bouquet de salades</i> <i>avec courgettes – praline de formaggini et melon</i>	17
<i>Caesarsalat an Parmesandressing mit Poulardenstreifen und Croutons</i>	21
<i>ohne Poulardenstreifen</i> 	15
Caesar salad with parmesan dressing and stripes of chicken and croutons without stripes of chicken <i>Salade Caesar avec dressing au parmesan et goujons de poulet et croûtons</i> <i>sans goujons de poulet</i>	
<i>Italienisches, Französisches oder Feigensenfdressing zur Wahl</i> Choose your own dressing between french, italian or fig mustard <i>Choisissez votre propre sauce ; italienne, française ou dressing de mooutarde aux figes</i>	

Suppen

<i>Bärlauchcremesuppe mit geräucherter Forelle</i> Wild garlic cream soup with smoked trout <i>Soupe à la crème d'ail d'ours avec truite fumée</i>	13
<i>Spargelcremesuppe mit Spargelpannacotta und Poulardenscheiben</i> Asparagus cream soup with pannacotta of asparagus and slices of spring chicken <i>Crème d'asperges avec pannacotta d'asperges et goujons de poularde</i>	13

Gluschtigs Risotto

<i>Limonenrisotto mit Eglifilets</i>	<i>31</i>
<i>ohne Eglifilets</i> ✓	<i>20</i>
Risotto of lime with fillets of pike perch without fillets of pike perch	
<i>Risotto aux limettes avec filets de perche</i> <i>sans filets de perche</i>	
<i>Risotto mit Spargel und Rohschinken</i>	<i>31</i>
<i>ohne Rohschinken</i> ✓	<i>26</i>
Risotto with asparagus and raw ham without raw ham	
<i>Risotto avec asperges et jambon cru</i> <i>sans jambon cru</i>	
<i>Risotto mit Bärlauch und Rauchlachsrose</i>	<i>29</i>
<i>ohne Rauchlachsrose</i> ✓	<i>20</i>
Risotto with wild garlic and rose of smoked salmon without rose of smoked salmon	
<i>Risotto à l'ail d'ours et rose au saumon fumé</i> <i>sans rose au saumon fumé</i>	

Frühling

<i>Spargel mit Sauce Hollandaise</i>		
<i>und neuen Kartoffeln</i>	<i>1/1 Portion (500gr.)</i>	<i>32</i>
	<i>1/2 Portion (250gr.)</i>	<i>23</i>
<i>mit Rohschinken 50gr</i>		<i>8</i>

Asparagus with sauce hollandaise and new potatoes	1/1 portion (500gr.)	
	1/2 portion (250gr.)	
with raw ham 50gr.		

<i>Asperges avec sauce hollandaise</i>		
<i>et pommes de terre nouvelle</i>	<i>1/1 portion (500gr.)</i>	
	<i>1/2 portion (250gr.)</i>	
<i>avec jambon cru 50gr.</i>		

Fisch

*Eglifilets mit Spargel
Morcheln und Risotto* 44
Filets of perch with asparagus
morels and risotto
*Filets de perche avec asperges
morilles et risotto*

*Seezungenfilet mit Kohlrabi und Erbsen
an Bärlauchsauce und neue Kartoffeln* 44
Filet of sole with turnip cabbage and peas
on wild garlic sauce and new potatoes
*Filet de sole avec chou-rave et petit pois
à la sauce d'ail d'ours et pommes de terre nouvelle*

Unsere Klassiker

„Wiener Schnitzel“ 48
mit Spargel und neuen Kartoffeln
Escalope Viennese Style
with asparagus and new potatoes
*Escalope viennoise
avec asperges et pommes de terre nouvelle*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 48
mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Sliced veal „Zurich style“
with vegetables and garnitures at your choice
*Émincé de veau à la zurichoise
avec des légumes et garnitures de votre choix*

Us de Grillpfanne

Rindsfilet 170 gr. **45**
Fillet of beef
Filet de bœuf

Entrecote mit Rucola und Parmesan 180gr. **44**
Entrecote with Rucola and parmesan
Entrecôte avec Rucola et parmesan

Kalbsfiletmedaillon 170gr. **46**
Medallions of fillet of veal
Médallions de filet de veau

Beilagen /side dish /garnitures
Salatschüssel, Kräuterbutter, Knoblauchsauerrahm
Neue Kartoffeln oder Rösti oder Risotto
Salad bowl, butter of herbs, garlic sour cream
New potatoes or Rösti or Risotto
Plat de salades, beurre aux herbes, crème acidulée à l'ail
Pommes de terre nouvelle ou Rösti ou Risotto

Zusätzliche Beilagen oder Nachservice von Beilagen CHF 7.00

 : Vegetarische Gerichte

Spezialitäten

Châteaubriand in 2 Gängen serviert

p. P. 62

1. Gang mit Balsamicojus und Trüffelbrierisotto

2. Gang mit Sauce Bearnaise und Rösti

Châteaubriand served in two courses

1. Course with balsamico jus and truffle brie risotto

2. Courses with sauce béarnaise and rösti

Châteaubriand pour 2 personnes servi en deux courses

1ère course avec jus balsamique et risotto aux truffes et au brie

2ème course avec sauce Béarnaise et Rösti

Auf Grossmutter's Öfeli flambiert

Kalbsfilet mit Pilzen und Cognac

Gemüse und Beilage nach Wahl

55

Flamed on grandmother's oven

Veal steak with mushrooms and cognac

with vegetables and garnitures at your choice

Flambé du four de la grand-mère

Steak de veau aux champignons et cognac

avec des légumes et garnitures de votre choix

Gerbis Menü der Sinne

Feinsinn

Galantine von Kaninchenbrust mit Spargel und Parmesanschaum
Salat von geräucherter Forelle und Spargelcappuccino

24

Galantine of rabbit breast with asparagus and foam of parmesan
Salad of smoked trout and cappuccino of asparagus

Galantine de suprême de lapin avec asperges et mousse au parmesan
Salade de truite fumée et cappuccino d'asperges

Eigensinn

Kalbsfilet mit Morcheln
Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln

50

Fillet of veal with morels
Spring vegetables and new potatoes

Filet de veau avec morilles
Légumes du printemps et pommes de terre nouvelle

oder

Rindsmedaillon mit Mark und Chorizobutter
mit neuen Kartoffeln

50

Medallion of beef with marrow and chorizo butter
with new potatoes

Médaille de bœuf avec moelle et beurre au chorizo
avec pommes de terre nouvelle

Leichtsinn

Erdbeeren mit Bienenstich und Vanillefrappe
Strawberry with "Bienenstich" and vanilla frappe
Fraises avec « Bienenstich » et frappé vanille

3-Gang Menü / 3-courses menu / Menu à 3 plats à CHF 69.00

Es sind hauptsächlich unsere Zentralschweizer Metzger, die uns mit erstklassigem Fleisch beliefern, dessen Herkunft, sofern nicht anders deklariert, wie folgt aussieht:

Schwein-, Geflügel- und Kalbfleisch: Schweiz
Rind: Australien, Uruguay, Schweiz
Kalb: Schweiz
Lamm: Australien
Eglifilet: Europa, Schweiz
Seezungenfilet: Holland

"Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein"