



### **Herzlich Willkommen im**

*In unserem gemütlichen Restaurant.  
Wir freuen uns Sie heute verwöhnen zu dürfen.*

### **Schnell Preiswert Gut**

*Mittags bieten wir an den grossen, einfach gedeckten Tischen  
das Tagesmenu ab 19.50 an.*

### **Sie lieben einen schön gedeckten Tisch**

*Warum nicht, das gleiche Menu für einen Aufpreis von 6.00.*

### **Fleischlos**

*Vieles lässt sich ganz unkompliziert abändern.  
Glutenfrei und vegetarisch jederzeit, Vegan nur beschränkt.  
Über Allergene und Zusatzstoffe in einzelnen Gerichten geben wir gerne  
Auskunft.*

### **Geschäftssessen**

*Gepflegt, in angenehmer Atmosphäre geniessen Sie einen Business Lunch.*

### **Firmenanlass Geburtstag Jubiläum Hochzeit Taufe**

*Sehr gerne, dafür öffnen wir auch am Wochenende.*

### **Seminar Geschäftsbesprechung**

*Leinwand steht zur Verfügung.*

### **Kochkurse**

*Sie wählen den Termin Ihrer Gruppe von 6-max. 12 Personen  
Schauen Sie dem Chef über die Schulter und geniessen Sie anschliessend  
gemeinsam das gemeinsam bereitete Menu.  
Inklusive Rezepte und Getränke CHF 160.00 - 180.00*

### **Lebensmitteldeklaration**

*Kalbfleisch und Schweinefleisch CH  
Meist kennen wir den Bauern, sicher aber den Metzger unseres Vertrauens.  
Rindfleisch CH USA Australien. Geflügel CH FR Deutschland  
Lamm CH FR Milchprodukte Eier Schweizer Molkereien*

### ***Zum Anfangen Vorspeisen***

<i>Gemischter Salat</i>	12.50
<i>Tagessalat</i>	9.50
<i>Spargelsalat mit Rohschinken</i>	24.50
<b><i>Geissdädi Salat</i></b>	
<i>Überbackener Ziegenkäse Feigensenf Salatgarnitur</i>	18.50
<i>Rindfleischsalat garniert</i>	22.00
<i>Rindstartar frisch zubereitet</i>	28.00
<i>Spargeln mit frischen Morcheln</i>	28.00
<i>Schnecken in Chablis 6 Stck.</i>	18.00
<i>oder mit Kräuterbutter 6 Stck.</i>	18.00

### ***Suppen***

<i>Spargelsuppe</i>	12.50
<i>Flädli-suppe</i>	10.50
<i>Tagessuppe</i>	8.50

### ***Hausgemachte Pasta***

<i>Rindfleisch Ravioli an Salbeibutter</i>	28.00
<i>Spaghetti guardia svizzera</i>	26.00
<i>Emmentaler, Speck, Rahm, Ei</i>	
<i>Penne all arrabiata</i>	24.00

### ***Frische Spargeln Portion***

<i>an Bozener Sauce</i>	26.00
<i>Milanese mit Butter und Käse überbacken</i>	26.00
<i>dazu Rohschinken</i>	16.00
<i>dazu frische Morcheln</i>	18.00

## ***Fleischgerichte***

<i>Rindsfilet Kräuterbutter</i>	200g	39.00
<i>Beilagen separat nach ihrer Wahl</i>		
<i>Kutteln an Tomatensauce</i>	<i>Salzkartoffeln</i>	28.00
<i>Kalbskopf à la mode de Dijon</i>		
<i>in Senfsauce</i>	<i>Kartoffelstock</i>	34.00
<i>Hackbraten</i>	<i>Kartoffelstock Gemüse</i>	34.00

## ***Unsere Klassiker***

<i>Tafelspitz</i>	<i>Gemüse Kartoffeln Meerrettich</i>	36.00
<i>Kalbsschnitzel</i>	<i>Geissdädi</i>	
<i>mit Brösel</i>	<i>Nudeln und Preiselbeeren</i>	39.00
<i>Cordon bleu</i>	<i>mit Tomatenspaghetti</i>	44.00

## ***Fisch***

<i>Sihlsee Zander</i>	<i>Salbeibutter Petersilienkartoffeln</i>	42.00
<i>Zander Fischknusperli</i>	<i>Sce. Tatar Butterkartoffeln</i>	36.00
<i>Seezunge Müllerin</i>	<i>Butterkartoffeln</i>	58.00
<i>Tristan da Cunha</i>	<i>Languste 1Stck. mit Spargeln</i>	48.00

## ***Käse***

<i>Raclette à discretion</i>		28.00
<i>Kleine Kartoffeln Cornichons Silberzwiebeln</i>		
<i>Walliser Käseschnitte</i>		
<i>Schinken, Tomate und Spiegelei</i>		28.00

## ***Beilagen***

<i>Gemüse</i>	<i>Bratkartoffeln Pommes frites</i>	8.00
<i>Reis</i>	<i>Nudeln Salzkartoffeln</i>	6.00

## ***Dessert***

<i>Panna cotta mit Beeren</i>	10.50
<i>Eiskaffee gerührt mit Kirsch</i>	12.50
<i>Coupe Dänemark</i> <i>Vanilleglace mit heiser Schokoladensauce</i>	12.50
<i>Colonel Zitronensorbet mit Wodka</i>	12.50
<i>Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott</i>	12.50
<i>Palatschinken gefüllt mit Eiscreme</i> <i>und Schokoladensauce garniert</i>	12.50
<i>Meringues mit Vanilleglace und Agricanto</i> <i>Agricanto ein Likör aus Wein Grappa und Kräuter</i>	12.50
<i>Coupe Romanoff</i>	14.00
<i>Glacekugel verziert mit Beeren und Rahm</i> <i>Vanille Schokolade Erdbeer Mocca Himbeer</i>	5.50
<i>Käseauswahl mit Birnenbrot</i>	18.00
<i>Dazu 1Gl. Graham`s Portwein</i>	5cl 6.00