

Vorspeisen – Entrées – Starters

Salat vom Buffet (V)	10.50
Salade du buffet (V)	
<i>Salad from the buffet (V)</i>	
Rosa Krevetten mit Café de Paris-Butter überbacken	14.00
Crevettes roses gratines au beurre Café de Paris	
<i>Pink shrimps gratinated with Café de Paris butter</i>	
Schnecken mit Café de Paris-Butter überbacken	14.00
Escargots gratines au beurre Café de Paris	
<i>Snails gratinated with Café de Paris butter</i>	
Blattsalate mit sautierten Pilzen und Rosa Krevetten	15.00
Feuille de salade aux champignons et crevettes roses	
<i>Fresh leaf salads with sautéed mushrooms and pink shrimps</i>	
Rauchlachs mit hausgemachter Senfsauce und mit Toast	19.00
Saumon fumé à la sauce moutarde et avec toast	
<i>Smoked salmon with mustard sauce and with toast</i>	
Spaghetti mit Olivenöl, Tomatenwürfel und Knoblauch (V)	16.00
Spaghetti avec huile d`olives, dés de tomates et d`ail (V)	
<i>Spaghetti with olive oil, diced tomatoes and garlic (V)</i>	
Als Hauptgericht – Plat principal – Main dishes	24.00

Suppen – Potages – Soups

Kraftbrühe Consommé <i>Clear soup</i>	7.50
Kraftbrühe mit Ei Consommé à l'oeuf <i>Clear soup with egg</i>	8.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum (V) Crème de tomates au basilic (V) <i>Tomato cream soup with basil (V)</i>	10.50
Currysuppe mit Sahnehäubchen (scharf) (V) Soupe au curry à la chantilly (épicé) (V) <i>Curry soup with whipped cream (spicy) (V)</i>	11.00
Bio Kürbis aus unserem Garten in Brigerbad Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Trüffelöl (V) Potiron bio de notre jardin Crème de potiron et ses graines grillées et à l'huile de truffe (V) <i>Pumpkin from the own garden</i> <i>Pumpkin cream soup with pumpkin kernels and truffle oil (V)</i>	12.00

V = **Vegetarisch**/ végétarien / vegetarien

Herkunftsland Geflügel und Kalbfleisch: Schweiz

Herkunftsland Lammfleisch und Rindfleisch: Australien

Betreffend Allergenen und Intoleranz geben Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

+1 kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Provenance d'origine de la viande de veau et de volaille: Suisse.

Provenance d'origine de la viande d'agneau et de bœuf : Australie

Sur demande, nos collaborateurs vous renseignerez volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

+1Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Tous les prix en franc suisse et incluent la TVA.

Country of origin of the veal meat and the poultry: Switzerland

Country of origin of the lamb meat and beef meat: Australia

On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.

+1Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.

All prices in Swiss francs and include VAT.

Hauptgerichte – Repas principal – Main dishes

Frische Freilandhähnchenbrust mit Kräuterbutter 35.00
Suprême de poulet fermier frais avec Café de Paris
Fresh free-range chicken breast with Café de Paris-butter

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 42.00
Emincé de veau à la Zurichoise
Sliced veal Zurich style – with mushrooms and cream sauce

Rindsfiletspitzen Stroganoff 42.00
Pointes de filet de boeuf à la Stroganov
Beef fillet points Stroganov Style

Lammentrecôte im Kräutermantel 44.00
Entrecôte d'agneau en manteau aux herbes
Lamb entrecote with herbs

Rindsfilet mit Béarnaisesauce 49.00
Filet de boeuf à la sauce béarnaise
Beef fillet with Bearnaise sauce

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder hausgemachte Nudeln und Gemüse

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:
Pommes frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes maison et légumes

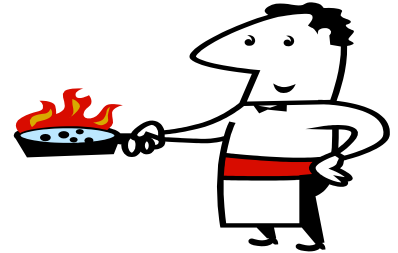
*Main dishes are garnished with:
French fries, potato gratin, rice or homemade noodles and vegetables*

Flambé am Tisch zelebriert

Flambé pour vous célébrer et préparer devant vous à table
Flambé celebrated at the table

Ab zwei Personen

À partir de deux personnes
From two people



Rindsfilet Medici

Filet de bœuf Médiçi
Beef fillet Medici

Pro Person - Par personne - Per person

180 gr	59.00
150 gr	53.00

Medici: ein zartes Rindsfilet mit einer Senf-Pilzsauce

Médiçi: un filet de bœuf tendre à la sauce aux champignons et moutarde

Medici: tender beef fillet with mushroom sauce and mustard

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder hausgemachte Nudeln und Gemüse

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:
Pommes frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes maison et légumes

Main dishes are garnished with:

French fries, potato gratin, rice or homemade noodles and vegetables

Menu Medici

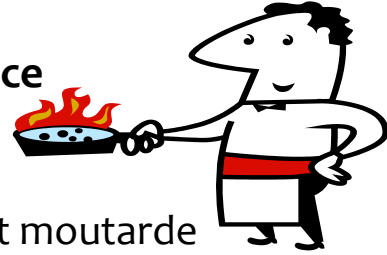
Salat vom Buffet oder Tagessuppe

Salade du buffet ou la soupe du jour
Salad from the buffet or soup of the day

Rindsfilet Medici

Ein zartes Rindsfilet mit einer Senf-Pilzsauce

Filet de bœuf Médiçi
Un filet de bœuf tendre à la sauce aux champignons et moutarde



Beef fillet Medici

Tender beef fillet with mushroom sauce and mustard

Hausgemachtes Eisparfait oder gemischtes Sorbert

Parfait glacé à la maison ou sorbet melée
Homemade ice parfait or mixed sorbet

Pro Person - Par personne - Per person

150 gr	69.00
180 gr	75.00

Ab zwei Personen / à partir de deux personnes / from two people

Wählen Sie die Beilage zu den Hauptgerichten:

Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder hausgemachte Nudeln und Gemüse

Choisissez vous, même votre garniture avec les plats principaux:

Pommes frites, gratin de pommes de terre, riz ou pâtes maison et légumes

Main dishes are garnished with:

French fries, potato gratin, rice or homemade noodles and vegetables

Nachspeise – Dessert – Sweets

Hausgemachtes Karamelköpfl Flan au caramel fait à la maison <i>Homemade caramel custard</i>	9.50
Hausgemachtes Eisparfait Parfait glacé à la maison Homemade ice parfait	9.50
Sorbet mit Schnaps – Avec liqueur– With Liquor Sorbet Sorten: Zitrone , Aprikose, Zwetschge oder Birne Saveurs de Sorbet: Citron, Abricot, Prune ou Poire <i>Sorbet flavours: Lemon, Apricot, Plum or Pear</i>	12.00
Zwetschgen Lisi – warme Zwetschgen mit Vanilleeis und Likör Prunes „Lisi“ – chaudes prunes avec la glace vanille et liqueur <i>Plum „Lisi“– warm plums with vanilla ice cream and liqueur</i>	12.00
Hausgemachtes weisses und dunkles Tobleronemousse Mousse au Toblerone blanc et noir fait à la maison <i>Homemade white and dark Toblerone mousse</i>	12.00
Cremiger Eiskaffee mit Kirsch Café glacé parfumé aux Kirsch <i>Creamed ice coffee with Kirsch</i>	13.00
Hausgemachtes Eisparfait mit Grand Marnier flambiert Parfait glacé à la maison flambé au Grand Marnier <i>Homemade ice parfait flambéed with Grand Marnier</i>	14.00
Pro Kugel - Par Boule - Per Scoop Mit Schlagrahm – Avec crème Chantilly – With whipped cream	3.50 + 1.50
Eis Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee oder Stracciatella Saveurs de crème glacé: Vanille, Fraise, Chocolate, Café ou Stracciatella <i>Ice cream flavours: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee or Stracciatella</i>	