



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

Speisekarte

Vorspeise

<i>Tomatensuppe</i>	<i>mit Schlagrahm, Basilikum aus dem eigenen Garten und gerösteten Mandeln</i>	Fr. 12.50
<i>Bunte Blattsalate</i>	<i>saisonale Auslese mit italienischem oder französischem Dressing</i>	Fr. 9.50
<i>Gemischter Salat</i>	<i>verschiedene marktfrische Salate mit italienischem oder französischem Dressing</i>	Fr. 10.00

Währschafte Küche

<i>Geschnetzeltes «Puure-Art»</i>	<i>zubereitet mit Schweinefleisch an einer Rotweinsauce mit frischen Kräutern dazu Rösti oder Nudeln</i>	Fr. 24.00
<i>Cordon bleu</i>	<i>gefüllt mit feinem Hinterschinken und Oberländerkäse dazu Pommes frites und ein buntes Sommer-Gemüse</i>	Fr. 27.50
	<i>Zubereitet mit Schweinefleisch</i>	Fr. 38.50
	<i>Zubereitet mit Kalbfleisch</i>	
<i>Kalbsleberli</i>	<i>mit Apfelwürfelchen, Zwiebeln und etwas Himbeeressig serviert mit Rösti oder Nudeln</i>	Fr. 31.50
<i>Riesenschnitzel</i>	<i>paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten serviert mit Gemüseallerlei und frittierten Schalenkartoffeln</i>	Fr. 32.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</i>	<i>mit feinstem Kalbfleisch und Champignons serviert mit Butterrösti oder Nudeln</i>	Fr. 37.50
<i>Rindsfilet «grillée»</i>	<i>an einer Wildkräuter-Hollandaise dazu Dauphine-Kartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	Fr. 49.50
<i>Riz Casimir</i>	<i>Currygericht mit geschnetzeltem Kalbfleisch dazu ein Basmatireis-Köpfchen und einem bunten Früchtespiess</i>	Fr. 30.00



Fisch

<i>Zanderfilet mit Riesencrevette</i>	<i>auf Blattspinat dazu Basmatireis serviert mit Tomaten-Basilikum Sauce</i>	Fr. 34.00
<i>Gebratene Eglifilets</i>	<i>klassisch zubereitet mit gerösteten Mandeln und Salzkartoffeln</i>	Fr. 31.00

Vegetarisch

<i>Nudelgericht</i>	<i>mit einer Rahmsauce, Artischocken, Lauch, getrocknete Tomaten und Schnittlauch vom Garten</i>	Fr. 22.00
<i>Gemüseteller</i>	<i>eine bunte Auswahl von frischem Gemüse dazu Dauphine-Kartoffeln</i>	Fr. 21.00
<i>Gemüse-Apfel-Curry</i>	<i>im Basmati-Reis-Ring</i>	Fr. 19.00

für Zwischendurch und den kleinen Hunger

<i>Reichhaltiger Salatteller</i>	<i>mit Ei, an italienischem oder französischem Dressing</i>	Fr. 19.50
<i>«Oberländer Plättli»</i>	<i>Bauernspeck, Landrauchschinken, Mostbröckli, Puureschüblig, und Oberländer Käse</i>	Fr. 23.00

Es freut uns sehr, sind Sie heute unser Gast. Gerne inspirieren wir Sie mit unseren saisonalen Angeboten aus unserer kreativen Küche. Geniessen Sie unsere markfrischen Produkte und fragen Sie unser Serviceteam nach unseren Spezialitäten. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl unserer erlesenen Weine.

Mit Ihrem Besuch unterstützen Sie unsere Ausbildungsplätze für Menschen mit und ohne Handicap. Unsere Gastronomie-Experten bilden Lernende in Küche und Service aus und ermöglichen so deren Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt.

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie die Zeit für Begegnungen und Genuss. Im Namen unseres ganzen Teams wünschen wir Ihnen viele Gaumenfreuden beim Entdecken unserer liebevoll zubereiteten Gerichte.

En Guete !