

# Festen Feiern

Sie planen ein privates Fest im kleineren Rahmen? oder ein diskretes Geschäftsessen? Unsere beiden separaten Räumlichkeiten sind kombinierbar und eignen sich vorzüglich für eine Geburtstagsfeier, ein Jubiläum oder einen gemütlichen Abend unter Freunden.



Salon bis  
16 Personen  
Helmut Schmid Stübli  
12 Personen  
Kombiniert 28 Gäste

Sollten Sie Ihr Lieblings-Speise, oder ein Gericht, das Sie einmal bei uns gegessen haben nicht auf der Karte finden, sagen Sie es uns. Sofern die frischen Grundprodukte im Hause sind, ist es uns ein Vergnügen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen

#### Fleisch-Deklaration

Kalb- Schweiz, Rindsfilet, Entrecôte und Hohrücken - Argentinien/USA\*;  
übriges Rindfleisch - Schweiz, Lamm - Schweiz Irland,  
Geflügel - Schweiz, Krustentiere - Vietnam, Südafrika, Kanada, Argentinien  
\* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter

Der ideale Vorschlag für grössere Tische  
aber auch für ein  
gemütliches Tête à Tête, zu zweit

# Menu

## SKREI-FILET

Winter-Kabeljau / Saucissons-Linsensalat  
Senfsauce / Blattsalate

\*\*\*\*\*

## PAPARDELLE «VENEZIANA»

Breite Nudeln / Kalbsleber / Frühlingszwiebeln  
Parmesan-Flocken

\*\*\*\*\*

## CHATEAUBRIAND v. US-BEEF

in der Küche tranchiert / Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

## DESSERT-VARIETE

allerlei Mini-Dessert aus unserem Tagesangebot

\*

Das Menu servieren wir Ihnen gerne  
(möglichst tischweise) ab zwei Personen  
Menu complet 98.-

Als 3-Gang-Menu 84.-  
(Eine einheitliche Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

# Salate

## CREVETTEN PIRI-PIRI

Crevetten / Chili / Knoblauch / Salat

21.-

## DUO VOM LACHS

Mariniertes Lachsfilet / Rauchlachs-Terrine  
Salatbouquet

22.-

## VITELLO-TONNATO

Grüenspargel-Salat / Eiersauce

24

## NÜSSLISALAT

mit geschnetzelter Kalbsleber  
oder

21.-

mit einem Rührei

17.-

## CEASAR'S SALAT

Bratspeck / Croûtons / Parmesan

17.-

## GEMISCHTER SALAT

angemacht mit unserem Hausdressing

13.50

# Suppen

## STEINPILZ-CREME

Rahmhaube

12.-

## BISQUE D'HOMMARD

Scampiwürfel / Armagnac

18.-

## SUPPE MIT SPATZ

Rindsbouillon / Gemüse / Suppenfleisch

12.-

## CHEF'S GMÜSECRÈME

Brotcroûtons

9.-

## SKREI-FILET

Winterkabeljau / lauwarmer Linsen-Saucissonssalat

22.-

## TAGLIERINI CON GAMBAS

Eismeer-Crevetten / Nudeln / Kräuterbuttersauce

24.-

Als Hauptgang

38.-

## PASTETLI

Kalbsmilken / Champignons

Nostalgie pur

19.50

## PAPARDELLE

Kräuterseidling-Pilze / Parmesan

19.-

# Vorspeisen



Aus dem

Wasser

## SEEZUNGE «MEUNIÈRE»

Im Butter gebraten

Salzkartoffeln oder Gemüseis

64.-

## HUMMER GRILLÉ

Hummerschwänze vom Grill / pikante Taglierini  
oder Gemüseis

66.-

Weitere Fischgerichte auf der Tageskarte

## GÜGGELI 550 gr

im Ofen saftig gebraten / in vier Teile tranchiert,  
Rosmarin-Knoblauchbutter / Pommes-frites

36.-

## THAI-CHICKEN „Seven Spice“

Gebrautes Landhaus-Güggeli in vier Teile geschnitten  
thailändisch, mittelscharfe Seven-Spice-Sauce  
gebratenen Nudeln «Chinois»

38.-

Poulet

Kulinarische

**Evergreens**

von unseren Gästen  
seit Jahren  
gewünscht

## LANDHAUS - KALBEREI

Kalbsfilet-Médailles / Morchelrahmsauce

und

„Brasato di Vitello“ / Merlotsauce

Gemüse garnitur / Kartoffelstock

46.-

## KALBSLEBER GESCHNETZELT

Zwiebeln-Jus / Spinat / Rösti

41.-

## KALBSKOTELETTE 250-450 gr.

15.-

Gemüsebouquet und

pro 100 gr.

Beilage nach Wunsch + Fr. 8.-

## FALSCHES SCHNECKEN

Rindsfiletwürfel leicht pikant gratiniert

Gemüse garnitur / Pommes-frites

48.-

Kleinere Portion

44.-

## CHATEAUBRIAND v. US-BEEF

in der Küche tranchiert / ein Service

Sauce Béarnaise / Gemüsebouquet / Kartoffelgratin

ab zwei Personen

64.- p.p.

## GROSI'S KALBS-HACKBRATEN

Klassische Bratensauce / Gemüsebouquet / Kartoffelstock 34.-

Mit Pfeffersauce 36,-

Mit Morchelsauce 42.-

Seit dem 11. Juli 2002  
bis 15. Februar 2025  
haben wir 40'215-mal  
den Hackbraten  
serviert

