

# 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



# Menu

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

## D U O V O M K A L B

Kalbsmilken / Vinaigrette  
Kalbsleber im Knuspermantel  
Kleines Salatbouquet

\*\*\*\*\*

## P U L P O / C A L A M A R E S

Hummer-Risotto

\*\*\*\*\*

## C H A T E A U B R I A N D v. US-BEEF

in der Küche tranchiert / Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

## D E S S E R T - V A R I E T E

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.-

**METZGER-SALAT**  
Blutwurst gebraten / Zwiebeljus  
Kabis-Nüsslisalat 19.50

**NÜSSLISALAT**  
mit geschnetzelter Kalbsleber 21.-  
oder  
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**  
Brotercroûtons 9.-

## Vorspeisen

### TAGLIERINI CON GAMBAS

Eismeer-Crevetten / Nudeln / Kräuterbuttersauce 24.-  
Als Hauptgang 38.-

### PASTETLI

Kalbsmilken / Champignons  
Nostalgie pur 19.50

### TRÜFFEL-TAGLIERINI

Kalbfleischstreifen / Trüffelschaum / Parmesan 24.-

Aus dem

## Wasser

### SEEZUNGE «MEUNIÈRE»

Im Butter gebraten  
Salzkartoffeln oder Gemüserais 64.-

### HUMMER GRILLÉ

Hummerschwänze vom Grill / pikante Taglierini  
oder Gemüserais 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“

Gebratenes 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.-

### FALSCHESCHNECKEN

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.

Seit dem 11. Juli 2002  
bis 1. Dezember 2024  
haben wir 40'115-  
mal  
den Hackbraten  
serviert

### GROSIS' KALBS-HACKBRATEN

Klassische Bratensauce / Gemüsebouquet / Kartoffelstock 34.-

Mit Pfeffersauce 36.-

Mit Morchelsauce 42.-