

# Festen und 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

## Tapas del Mar

Pulpo-Crevettensalat und  
drei weitere Delikatesse aus dem Wasser  
(24.-)

\*\*\*\*\*

## BÄRLAUCH-RAVIOLI

Spargelspitzen / frische Morcheln / Parmesanflocken  
(24.-)

\*\*\*\*\*

## CHATEAUBRIAND v. US-BEEF

in der Küche tranchiert / Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin

oder

## Gitzi-Rücken gefüllt

Kräuterjus / Gemüsebouquet / Kartoffelstock

\*\*\*\*\*

## Dessert-Variété

allerlei Mini-Dessert aus unserem Tagesangebot

\*

Das Menu servieren wir Ihnen gerne  
ab zwei Personen Fr. 98.- p.p

Als 3-Gang-Menu

(eine einheitliche Vorspeise, Hauptgang und Dessert) 84.-

Preise in Klammer sind A la Carte-Preise

Salate

## SPARGELSALAT AN EIERSAUCE

mit mariniertem Lachsfilet

24.-

oder

mit Vitello Tonnato

24.-

oder

mit Coquilles Saint-Jacques im Pankobrot

24.-

## 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

## BISQUE D'HOMMARD

Scampiwürfel / Armagnac

18.-

## SPARGELCRÈME

Spargel-Stückli

12.-

## SUPPE MIT SPATZ

Rindsbouillon / Gemüse / Suppenfleisch

12.-

## CHEF'S GMÜSECRÈME

Brotcroûtons

8.50

Suppen

*Merlei*

Vorspeisen

## HALBE PORTION SPARGELN

Sauce Hollandaise **oder**

«Milanese», Parmesan / braune Butter

24.-

Port. Parmaschinken +Fr. 9.-

## BÄRLAUCH-RAVIOLI

Spargelspitzen / frische Morcheln / Parmesanflocken 24.-

## TAGLIERINI CON GAMBAS

Eismeer-Crevetten / Nudeln / Kräuterbuttersauce

24.-

Als Hauptgang

38.-

## 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*

Werden im Landhaus  
seit 1960 serviert

Frühling

## GITZI-LÄFFLI

Ganzer Schulter-Gigot / »herrenmässige« Portion  
Gemüsebouquet / Bratkartoffeln 62.-

## GEFÜLLTER GITZIRÜCKEN

Gemüsegarnitur / Kartoffelstock / Kräuterjus 46.-

## DUO VOM GITZI, FÜR ZWEI PERSONEN

Schultergigot / gefüllter Rücken / Gemüse  
Kartoffelstock 54.- p.p.

## FILET «PRIMAVERA» 100 gr.

Wahlweise **Kalb oder Rind** / weisse Spargeln  
frische Morcheln / Bärlauch-Ravioli 48.-

Hackbraten, der

Renner  
für Kenner

## GROSI'S KALBS-HACKBRATEN

Gemüsebouquet / Kartoffelstock 33.-

## KALBS-HACKBRATEN «Arrabbiata»

Pfeffersauce / Gemüse / Kartoffelstock 36.-

## HACKBRATEN «Deluxe»

Frische Morcheln «A la Crème» / Gemüse  
Kartoffelstock 44.-

Seit dem 11. Juli 2002 bis  
Mitte April 2024  
39'213 mal serviert

Kulinarische

*Evergreens*

von unseren Gästen  
seit Jahren gewünscht

**SEEZUNGE** «Meuniere»  
im Butter gebraten / Salzkartoffeln **oder** Gemüserais 62.-

**HUMMER GRILLÉ**  
Hummerschwänze vom Grill / pikante Taglierini  
**oder** Gemüserais 66.-

**KALBSLEBER** GESCHNETZELT  
Zwiebeln-Jus / Spinat / Rösti 41.-

**KALBSKOTELETTE** 250-450 gr. 15.-  
Gemüsebouquet und pro 100 gr.  
Beilage nach Wunsch + Fr. 8.-

«**FALSCHER 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 P.P. 64.-

# Tageskarte

## PAPARDELLE

mit Kalbsmilken im Trüffelschaum 24.-  
als Vorspeise

## KALBSFILET-STROGANOFF

Grob geschneuzelt  
Cognac-Pfefferrahmsauce / Nudeln 44.-

## EGLIFILET-CORDON-BLEU

gefüllt mit einer Limetten-Kräuter-Mousse  
halbe Portion Badische Spargeln  
Sauce Hollandaise / Salzkartoffeln 42.-

## RIB-EYE STEAK 270 gr.

Sauce Béarnaise  
Pommes-frites / Gemüsebouquet  
Produzent Dieter «Yellow» Meier 52.-  
Argentinien

Heute speziell

## Tagesdessert

*Schokoladen-Mousse-Schnitte* 13.-  
mit Weichselkirschen-Marzipan-Glace

*Ananas-Salat mit Mangosorbet* 12.-  
und Passionsfruchtschaum  
oder ein Viertel Ananas nature. (Ihr Magen dankt's) 9.-

*Mandel-Panna-Cotta* 11.-  
auf Aprikosen-Kompot

*Marinierte Erdbeeren „Au Grand-Marnier“* 13.50  
mit einem Rhabarber-Pie und Caramel-Glace

*Crêpes Suzette* 16.-  
flambierte Pfannkuchen mit Vanilleglace und Früchtegarniture

*Chef's Dessert-Quartet* 16.00  
Vier Mini-Dessert aus unserem Tages-Angebot. lassen Sie sich überraschen!

*Kleines Caramel-Köpfli* 8.50  
mit Schlagrahm, nostalgisch gut

*Brönnti Crème" mit Schlagrahm* 10.-

*Kaffee Affogato* 8.-  
Espresso mit Vanilleglace

## Gefrorenes

*Coupe Emmentat* 12.-  
mit gebrannter Crème, Vanilleglace und Meringues

*Coupe Danemark* mit drei Kugeln 12.- / Kleinere Portion 9.-

*Limettensorbet* mit Limoncello oder Vodka 14.-

*Zwetschgensorbet* mit einem Vielle-Prune 14.-

*Birnen-Sorbet* mit einem Williams 14.-

*Eiskaffee* mit Bailey's Cream 11.-

*Sorbet's* ohne Liqueur 10.-

### Glace-Aromen

Erste Kugel 5.50

jede weitere Kugel 3.-  
mit Rahm + 1.-

Mocca, Citro, Mango

Williams-Birne, Vanille

Zwetschgen, Caramel

Weichselkirschen-Marzipan-Glace