

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-HACKBATEN «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