

## Frühlingszeit - gleich Spargelzeit



<b>Hausgemachte Spargelcremesuppe</b>		9.50
Mit seiner Einlage und Rahmhaube		
<b>Weisse Spargeln «Milanaise»</b>		26.50
Mit Grana Padano gratiniert, dazu neue Bratkartoffeln	Portion Rohschinken	+ 8.50
<b>Kartoffelrösti mit Spargeln und geräucherter Lachs</b>		32.50
Gratiniert mit würzigem Käse		
<b>Sautiertes Schweineschnitzel mit Spargeln</b>		34.50
an milder Limonenrahmsauce, serviert mit Hausmachernudeln		

---

### ...Salate und Vorspeisen

<b>Gartenfrische aromatische Blattsalate</b>		9.50
Mit hausgemachtem fruchtigen Beerendressing		
<b>Gemischter Gemüsesalat nach Saison</b>		12.50
Mit hausgemachtem Dressing «Serafin»		
<b>Tomaten „di Buffalo“</b>		15.50
Büffelmozzarella auf aromatischen Tomaten mariniert mit 20-jährigem Aceto Balsamico und Olivenöl		
<b>Loch Fyne Rauchlachs, Schottland, «double Cured Beetroot»</b>	Vorspeise	18.50
Serviert mit Dill- Senfsauce und jungen Zwiebeln	Hauptspeise	34.50

### ...Suppen

<b>Tomatencrèmesuppe</b>		9.50
Mit Gin aromatisiert und Rahm garniert		
<b>Tagessuppe der Saison</b>		8.50

### ...Gefüllte Teigtaschen und Pasta

<b>Tagesraviolo der Saison, gerne beraten wir Sie</b>		28.50
Garniert mit saisonaler Sauce		

## Hauptgerichte

### ...Kalb

<b>Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>		42.50
Mit frischer Champignonrahmsauce und hausgemachte Kartoffelrösti	kleine Portion	36.50

### ...Schwein

<b>Paniertes Schweineschnitzel, «Wiener Art» mit Preiselbeersauce</b>		36.50
Dazu Kartoffelsalat und Gurkensalat an Sourcream und Dill		

### ...Rind

<b>Rindsfiletgoulasch „Jana style»</b>		44.50
Zarte Rindsfiletwürfel nach Art des Hauses, mit hausgemachten Spätzli	kleine Portion	38.50

### ...Fischgerichte

<b>Tagesfisch je nach Fang und Saison</b>		34.50
Gerne beraten wir Sie je nach Gericht	kleine Portion	28.50
<b>Steinbuttfilet auf der Haut schonend gebraten (je nach Fang und Saison)</b>		48.50
auf Champagnersauce „Perrier Jouet“ Mit Reis und frischem gedünstetem Blattspinat		

# Beeferkarte von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

bei 800 Grad knusprig und zart gebeeft.

Wählen Sie «Ihr» Gewicht	150 gr.	200 gr.	250 gr.	jede weitere 50 gr.
<b>Kalbssteak</b> Mit Kräuterbutter «Café de paris» Hawaiianisches Vulkansalz, und Barbequesauce	36.50	42.50	48.50	+6.50
<b>Rindsfilet</b> Mit Kräuterbutter «Café de paris» Hawaiianisches Vulkansalz, und Barbequesauce	39.50	46.50	52.50	+6.50
<b>US - Black Angus Entrécôte</b> Mit Kräuterbutter «Café de paris» Hawaiianisches Vulkansalz, und Barbequesauce		42.50	48.50	+6.50
<hr/>				
<b>Schweizer Bierschweinkotelett ca. 200 g</b> Mit Kräuterbutter «Café de paris», Hawaiianisches Vulkansalz, Barbequesauce				36.50
<b>Schweizer Kalbskotelett mit langem Knochen 380g</b> Auf würzigem Kräuterschaumbeet, Mit Kräuterbutter «Café de paris», Hawaiianisches Vulkansalz, Barbequesauce				68.50
<b>Kanadisches Bison Filet 200g «es hät solangs hät»</b> Mit Kräuterbutter «Café de paris», Hawaiianisches Vulkansalz, Barbequesauce				72.50
<b>US - Black Angus Entrécôte «Double» 380 g</b> dazu Hawaiianisches Vulkansalz Mit Kräuterbutter «Café de paris», Hawaiianisches Vulkansalz, Barbequesauce				für 2 Personen 79.50
<b>Olma Bratwurst mit Käse gefüllt</b> Mit Vollmond pommes Frites				24.50

Beilagen:			
<b>Vollmond Pommes Frites</b> 7.50	<b>Kartoffelgratin</b> 7.50	<b>Spätzli</b> 7.50	<b>Reis</b> 5.50
	<b>Gemischter Salat</b> 14.50	<b>Gemüse garnitur</b> 7.50	

## Gluschtiges für den kleinen Hunger von 11.00 bis 18.00 Uhr

### ...Kalte Gerichte

#### Fitnesssteller «Eagle»

Mit angemachten Salaten, Blattsalaten, Speckstreifen und Ei an Hausdressing 14.50

#### Wurst- Käsesalat **oder** Wurstsalat

einfach 14.50  
garniert 19.50  
zusätzlich Pommes Frites 7.50

#### Beefsteak Tatar **mild, medium, scharf**, wählen Sie aus...

Garniert mit seinen Zutaten 28.50

Kleine Portion 18.50  
zusätzlich Pommes Frites + 7.50

#### Bündnerplättli «Serafin»

Mit Käse, Salsiz, Trockenfleisch, Schinken, Essiggemüse

pro Person 18.50  
jede weitere Person + 14.50

### ...Warme Gerichte

#### Crevetten im Kartoffelmantel auf Blattsalaten

Knusprig ausgebacken, mit fruchtigem Beerendressing vollendet 16.50

#### Flammkuchen

...mit Speckwürfel, Zwiebeln und Sourcream 18.50

...mit Gemüse, Rucola, gartenfrische Kräuter Sourcream 18.50

#### Teigwaren

...Spaghetti «Napoli», mit würziger Tomatensauce 18.00

Kleine Portion 15.00

...Spaghetti «Bolognaise» mit hausgemachter Rindshackfleischsauce 21.50

Kleine Portion 16.50

### ...Kinderkarte «Ice Age» (bis 9 Jahre)

„Sid“ Hausmachernudeln mit Tomatensauce 9.50

„Manny“ Chicken Nuggets mit Pommes Frites 14.50

„Scrat“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 16.50

„Diego“ Schweinerahmschnitzel mit Nudeln, oder Beilage nach Wunsch 16.50

„Räuberteller“ ein leerer Teller, geklaut wird am Tisch 4.50

Belohnung 1 grosse Kugel Glace nach Wahl in der Küche

---

Über unsere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unserer Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

#### Fleischdeklaration:

Rindstatar: Schweiz – Bündnerfleisch Rind: Schweiz - Schweinefleisch: Schweiz – Bison: Kanada – Rindsfilet: Australien – Entrecôte – USA\* - Rindsbolognaise: Schweiz – Kalbsfleisch: Schweiz

#### Fischdeklaration:

Crevetten: Zucht Vietnam – Steinbutt: Nordatlantik – Rauchlachs: Zucht Schottland – Thunfisch: Atlantik, Frischlachs: Schottland

Wenn nicht anders deklariert, sind sämglische Fisch aus Wildfang

\*kann mit Antibiotika und/oder Hormonen erzeugt worden sein.

*„Kulinarische Vielfalt mit Herz, die begeistert“*

## Desserts

### ...Süssspeisen

Panna Cotta mit hausgemachter Beerensauce und Rahm	9.50
Lauwarmer Schoggikuchen „Souffle Surprise“ mit zart schmelzender Bananenglace und Rahm	8.50 + 4.00
Frischer Fruchtsalat der Saison Natur «Serafin»	10.50
Hausgemachter Apfelstrudel «es hät, solang`s hät» mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Früchtewähe der Saison serviert und Rahm	7.50

### ...Käseauswahl

Auserlesene Weichkäse, nur optimal gereift, garniert	3 Stück	12.50
	5 Stück	18.50

### ...Glace, Sorbets und Coups

Glace – Aromen Vanille, Pistazie, Erdbeer, Kaffee, Walnuss, Joghurt, Banane, Schokolade
Sorbet – Aromen Limone, Mango, Zwetschge
Pro Kugel 4.00, Schlagrahm 2.00, Schokoladensauce 3.50

### Ideen für Coups

Coup „Romanow“ (je nach Saison andere Beeren)		12.50
	Kleiner Coup	9.50
Coup „Danemark“		12.50
	Kleiner Coup	9.50
Bananensplit «es hät solangs hät»		12.50
	Kleine Portion	9.50

### Ideen für kreative Geniesser **ohne Alkohol**

Schokoladenglace mit Chiliöl	6.50
Limonensorbet mit Zwetschgenbalsam	6.50

### Ideen für kreative Geniesser **mit Alkohol**

Mangosorbet mit Philippinischem Rum „Don Papa 10 y“	9.50	
Limonensorbet «Colonell» mit einem Schuss Vodka	9.50	
Zwetschensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	9.50	
Gerührter Eiskaffee «GCCH»	11.50	
	Kleine Portion	6.50

*„Kulinarische Vielfalt mit Herz, die begeistert“*

