

Zum Anfang aus der Winterküche

Selleriesuppe

mit Apfel

11

Linsensuppe

mit Balsamico und Speck

12

Nüsslisalat

wählen Sie mit Ei oder Speck

13

Rauchlachstatar

Sauerrahm mit Schnittlauch

Toast und Butter

15

Winterküche

Lammkotelett

Chili-Kräuterkruste, Portweinjus
Pommes Allumettes, Gemüsebouquet
40

Schweinsfiletpicatta

Tupf Tomatensauce, Schinken und Champignons, Safranrisotto,
Gemüsebouquet
37

Rindsschmorbraten

Rotweinsauce, Speck, Silberzwiebel und Croûtons
Spätzli und Rotkraut
35

Riz Casimir mit Poulet

leicht pikant, mit gebratenen Früchten garniert
im Reisring serviert
32

"Bravo" Ravioli von Höngg*

Saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal
32

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Winterküche

Krevetten Italienische Art

Knoblauch, Kräuter, Tomaten

Gemüsereis

38

Lachsfilet auf Limetten-Dillsauce

Butterkartoffeln und Gemüsebouquet

34

Linguini al Limone

Zitronenrahmsauce, Rucola, Pecorino

und geröstete Nüsse

30

Spätzlipfanne

Rahmsauce, Gemüse und mit Käse gratiniert

29

Unsere Vorspeisen

Consommé natur

9.5

mit Flädli **oder** mit "Schuss"

11.5

Marktfrischer Blattsalat

Dressing: Französisch oder Italienisch

8.5

Gemischter Salat

Dressing: Französisch oder Italienisch

9.5

Unsere Klassiker

Entrecôte Café de Paris

überbacken, auf der Platte serviert
mit Pommes frites und Grilltomate

42

Wienerschnitzel vom Kalb *

mit Pommes frites und Tagesgemüse

37

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art *

mit Butterrösti

37

Makkaroni St. Petersburg *

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm
und einem Schuss Wodka

29

Egli-Knusperli *

mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

34

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Für besondere Anlässe

auf Vorbestellung

Châteaubriand

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur
ab 2 Personen – pro Person 60

Rindstatar

mild, mittel oder scharf mit Cognac, Toastbrot und Butter
ab 2 Personen – pro Person 36

Jeden Mittwochabend ...

... servieren wir Ihnen Spezialitäten, wie zum Beispiel
Kalbsleberli, Steinpilze, Chateaubriand.....
immer ab 17.30 Uhr

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot.

Feines ohne Fleisch

Spätzlipfanne*

Rahmsauce, Gemüse und mit Käse gratiniert

29

Makkaroni St. Petersburg*

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm
und einem Schuss Wodka

29

Linguini al Limone*

Zitronenrahmsauce, Rucola, Pecorino
und geröstete Nüsse

30

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Für den kleinen Hunger

Salatteller mit Ei

Verschiedene marktfrische Salate, garniert mit einem gekochten Ei

21

Birchermüesli

mit Rahmtupf

10

Freiburger Chäschüechli

5

dazu einen feinen Blattsalat

8

Omelette

nature oder mit Kräutern

11

Omelette

mit Schinken, Käse oder Champignons

13

Z'vieri-Plättli

mit Salami, Schinken, Mostbröckli und Käse

21

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Herkunftsdeklaration

Fleisch

Rind- und Kalbfleisch	Schweiz
Rohschinken, Mostbröckli	Schweiz
Gekochter Schinken, Speck	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Australien*

(*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Fisch

Egli	Estland
Lachs	Norwegen
Rauchlachs	Schottland
Krevetten	Vietnam

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bitte vor Ihrer Bestellung.



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

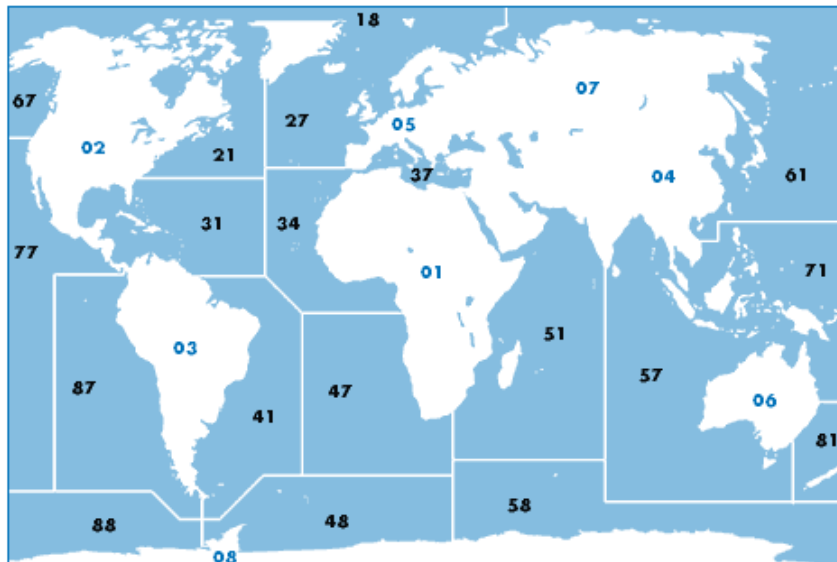
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Die Fischerei

Mit unseren Lieferanten pflegen wir einen direkten Kontakt und sind bestrebt die Überfischung der Meere zu minimieren.

Wir achten auf Labels wie MSC und bevorzugen, wenn immer möglich, lokale Gewässer.

FANGZONEN



SÜSSWASSER

- 01 Afrika
- 02 Nordamerika
- 03 Südamerika
- 04 Asien
- 05 Europa
- 06 Ozeanien
- 07 Ex-UdSSR
- 08 Antarktis

MEERWASSER

Atlantischer Ozean

- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer, Schw.Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik

Indischer Ozean

- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

Pazifischer Ozean

- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Mittlerer Westpazifik
- 77 Mittlerer Ostpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik

Südlicher Ozean

- 48 Atlantik, Antarktik
- 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.