

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

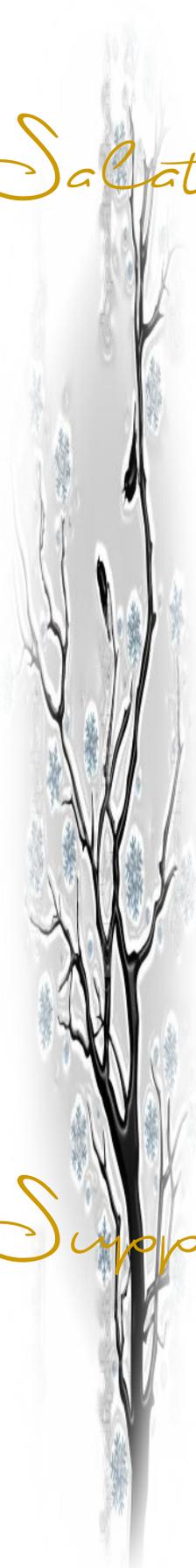
D E S S E R T - V A R I E T E

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
oder
mit einem Rührei

21.-

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

Poulet

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.-

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.-