

Suppen

SOUPS - POTAGES

Flädli-suppe Clear soup with sliced pancakes Consommé à la Célestine	9.00
Tomaten-crèmesuppe Tomato cream soup Crème de tomate	10.00
Hausgemachte Gemüsesuppe Vegetable soup Potage aux légumes	9.50
Steinpilz-crèmesuppe Boletus cream soup Crème de bolets	10.00
Hausgemachte Krebs-suppe Homemade crayfish soup Bisque d'écrevisse	14.50

Vorspeisen

(Nicht als Hauptgang serviert)

STARTERS - ENTREES FROIDES

(Not served as a main course / Pas servi comme plat principal)

Grüner Blattsalat Green salad Salade verte	8.50
Gemischter Salat Mixed salad Salade mêlée	10.50
Bunter Blattsalat mit Crevetten Mixed green salad with shrimps Salade verte panachée avec crevettes	18.50
Crevettencocktail mit Äpfeln Shrimp cocktail with Apple Cocktail de crevettes avec Pomme	17.50
6 Burgunderschnecken im Pfännchen 6 french snails 6 escargots bourguignon	15.50
Waldpilze an Rahmsauce im Blätterteigpastetchen (1 Stück) Patty with mushrooms in cream sauce (1 piece) Bouchée aux champignons de forêt à la crème (1 pièce)	15.50

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen französische, italienische, césare oder hausmacher Sauce.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.6% MWST und freundlichem Service.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unser köstliches hausgemachtes Brot.

Hauptspeisen

FISCHGERICHTE

FISHES - POISSONS

	½ Portion	1/1 Portion
Pangasiusfilet gebraten mit Tartaresauce		28.00
Pangasius-fillets roast with tartar sauce Filets de pangasius rôti avec sauce tartare		
Red-Snapper-Filet gebraten mit Tartaresauce		31.00
Red-Snapper-fillets roast with tartar sauce Filets de Red-Snapper rôti avec sauce tartare		
Surf&Turf		41.00
Grilled shrimps and Fillet of beef Crevettes grillées et Filet de bœuf		
Riesen-Crevetten Grilliert		36.00
Grilled shrimps Crevettes grillées		

SPEZIALITÄTEN

SPECIALITIES - SPECIALITES

Original Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	31.00	38.00
Veal scallop Viennese style with potatoe salad Escalope de veau viennoise avec salade de pomme de terre		
Kalbs-Cordon-Bleu		41.00
Veal scallop "Cordon Bleu" Escalope de veau "Cordon Bleu"		
Kalbskotelette "Frédéric" ca. 300 gr.		46.00
Veal cutlet "Frédéric" 300 gr Côte de veau "Frédéric" 300 g		
Rinds-Filetgulasch "Stroganoff"		41.50
Fillet goulash "Stroganoff" Filet-goulache "Stroganoff"		
Rindsfilet-Beefsteak "Tartar"		41.00
Beefsteak "Tartar" Steak de bœuf "Tartare"		
Châteaubriand "Linde" (ab 2 Pers.)		p.Pers. 64.00
Chateaubriand "Linde" (2 pers.) Châteaubriand "Linde" (2 pers.)		

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.6% MWST und freundlichem Service.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unser köstliches hausgemachtes Brot.

FLEISCHGERICHTE

PLATS DE VIANDE - MEAT DISHES

<p>César Salat (Pouletbrust mit Parmesan) César salad (Chicken breast with Parmesan cheese) César salade (Suprêmes de volaille aux Parmesan)</p>	<p>21.00</p>
<p>St. Galler Kalbsbratwurst St. Galler grilled veal sausage Saucisse de veau St-Gall</p>	<p>22.50</p>
<p>St. Galler Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce Grilled St. Galler veal sausage with onion sauce Saucisse de veau St-Gall avec sauce à l'oignon</p>	<p>24.50</p>
<p>Entenbrust an Orangensauce Duckling breast with orange sauce Magret de canard aux oranges</p>	<p>36.50</p>
<p>Schweinskotelette ca. 300 gr. grilliert mit Kräuterbutter Grilled pork cutlet 300 gr with herb butter Côte de porc 300 g grillée avec beurre maître d'hôtel</p>	<p>24.50</p>
<p>Schweinssteak grilliert mit Kräuterbutter Grilled pork steak with herb butter Steak de porc grillé avec beurre maître d'hôtel</p>	<p>28.50</p>
<p>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Sliced veal Zurich style Emincé de veau zurichois</p>	<p>34.50</p>
<p>Kalbsgeschnetzeltes "Casimir" Sliced veal with curry sauce Emincé de veau au curry "Casimir"</p>	<p>36.50</p>
<p>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Veal steak with morel sauce Steak de veau aux morilles</p>	<p>54.50</p>
<p>Lammrückenfilet "Provençale" Fillet of lamb "Provençale" Filets d'agneau "Provençale"</p>	<p>41.50</p>
<p>Rindsfilet mit Pfeffersauce Fillet of beef with pepper sauce Filet de bœuf avec sauce au poivre</p>	<p>47.50</p>

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise Pommes frites, Kroketten, Rösti,
Nudeln, Reis, Spätzli oder Gemüse.

Above dishes are served with chips, potato croquettes, rösti, noodles, rice, homemade
spätzli or vegetables.

Les mets sont servis avec pommes frites, pommes croquettes, rösti, nouilles, riz créole,
spätzli maison ou légumes.

Wir verwenden Schweizer Eier und verarbeiten Fleisch aus folgenden Herkunftsländern:

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz, USA 1), Argentinien 1), Brasilien 1)
Lammfleisch:	Australien 1), Neuseeland 1)
Geflügel:	Schweiz, Holland 1), Ungarn 1), China 1)

1) Kann mit Hormonen, Antibiotika, und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.6% MWST und freundlichem Service.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unser köstliches hausgemachtes Brot.

FLEISCHLOS
WITHOUT MEAT - SANS VIANDE

Schwäbische Käsespätzli überbacken	22.50
Spätzli with cheese	
Spätzli au fromage	
Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce	23.50
Raviolis stuffed with vegetables in tomato sauce	
Raviolis farcis aux légumes avec sauce tomate	
Camembert gebacken mit verschiedenen Salaten	23.50
Fried camembert-cheese with salad	
Camembert frit avec salade	
Waldpilze an Rahmsauce in Blätterteigpastetchen (2 Stück)	26.50
Patties with mushrooms in cream sauce (2 pieces)	
Bouchées aux champignons de forêt à la crème (2 pièces)	
Früchtecurry mit Reis	23.50
Fruits with curry sauce and rice	
Fruits au curry avec riz créole	
Omelette nature	18.50
Plain Omelette	
Omelette nature	

Aperitifs

Vermouth weiss	16%	4 cl	8.00	Appenzeller	29%	4 cl	8.00
Vermouth rot	16%	4 cl	8.00	Pernod	40%	2 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00	Fernet	43%	2 cl	8.00
Cynar	17%	4 cl	8.00	Underberg	44%	2 cl	8.00
Rossi	18%	4 cl	8.00				

Cocktails und Longdrinks

Americano	11.00	Martini Dry	14.00
Vermouth-Gin	11.00	Manhattan	14.00
Vermouth-Kirsch	11.00	Old Fashioned	14.00
Campari-Orange	11.00	Tom Collins	14.00
Omnibus	11.00	Bloody Mary	14.00
Gin Tonic	14.00	Daiquiri	14.00
Gin Orange	14.00	Whisky Cola	14.00
Gin Fizz	14.00	Whisky sour	14.00
Wodka Tonic	14.00	Side Car	14.00
Screw Driver	14.00	White Lady	14.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.6% MWST und freundlichem Service.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unser köstliches hausgemachtes Brot.