

Salate und kalte Vorspeisen

Salads and cold starters

Grüner Salat CHF 8.50

Green salad

Gemischter Salat CHF 9.50

Mixed salad

Französisches oder Italienisches Dressing

French or Italian dressing

Salatteller "Monic"

**Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs
und gegrillten Riesengarnelen an Balsamico Dressing
CHF 22.50**

Mixed salad served with gravled salmon
and grilled king prawns with balsamic dressing

Suppen

Soups

Tagessuppe CHF 9.00

Daily soup

Gemüsecremesuppe CHF 9.50

Vegetable cream soup

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum CHF 9.50

Tomato soup with whipped cream and basil

Pastagerichte

Pasta

Spaghetti Bolognese

CHF 21.50 (kl. Portion CHF 15.50)

Spaghetti "Bolognese", served with meat sauce

Tagliatelle mit Pesto und Kirschtomaten, mildem Ziegenkäse und geröstetem Buchweizen

CHF 22.50 (kl. Portion CHF 16.50)

Tagliatelle with pesto and cherry tomatoes,
mild goat cheese and roasted buckwheat

Hauptgänge

Main dishes

Gegrilltes Oberländer Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und frischem Marktgemüse

CHF 45.50 (kl. Portion CHF 29.50)

Grilled regional sirloin steak with herb butter, French fries and fresh market vegetables

Kalbsrahmgeschnitztes nach Zürcher Art mit Rösti und frischem Marktgemüse

CHF 39.50 (kl. Portion CHF 28.50)

Sliced veal Zurich style with "roesti" and fresh market vegetables

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

CHF 29.00 (kl. Portion CHF 19.50)

Pork escalope with French fries and fresh market vegetables

***Knusprig gebratene Maispouletbrust
auf Tomaten-Rucola Ragout
mit neuen Kartoffeln
CHF 34.50***

Crispy fried corn chicken breast on tomato and rocket salad ragout,
served with new potatoes

***Schweinefilet Medaillons unter der Kräuterkruste
auf Pfeffer Cognacsauce
mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse
CHF 38.50 (kl. Portion CHF 28.50)***

Pork fillet medallions with herb crust
with rösti croquettes and fresh market vegetables

***Black Angus Burger (170 gr),
in schwarzem Bun mit Cheddar-Käse, Salat, Zwiebeln
und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites
CHF 28.50***

Black angus beef burger (170 gr) in a black bun, with cheddar cheese, salad, onion
and BBQ sauce with French fries

***Grindelwalder Bauernbratwurst
mit urchiger Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti
CHF 25.50***

Grindelwald farmer sausage with onion sauce and "roesti"

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

***Grillierte Riesencrevetten in Tomatenrahmsauce,
mit gedämpftem Jasminreis und glacierten Kefen
CHF 37.00 (kl. Portion CHF 26.00)***

Grilled king prawns in tomato cream sauce,
with steamed jasmine rice and glazed sugar peas

Wild Gerichte

Game menu

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen

CHF 9.50

Cream of pumpkin soup with its seeds

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Rehmedaillons, Baumnüssen und getrockneten Cranberrys, an Preiselbeer Vinaigrette

CHF 27.50 (kl. Portion CHF 18.50)

Autumn leaf salad with roasted venison medallions,
walnuts and dried cranberries, with cranberry vinaigrette

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte auf Wildjus mit leichter Schokoladennote an Rotkraut mit getrüffeltem Kartoffelstock und pochierter Rotweibirne

CHF 48.50 (kl. Portion CHF 34.50)

Fried sirloin steak of deer on game jus with a light touch of chocolate
served with savoy cabbage, truffled mashed potatoes and red wine poached pear

Sautierte Fasanenbruststreifen in Apfel-Calvados Sauce mit bunten Spätzli und herbstlichem Gemüse

CHF 38.50 (kl. Portion CHF 28.50)

Sautéed pheasant breast strips in
apple-calvados sauce with colourful spaetzli and autumn vegetables

Bergkäse Soufflé auf Eierschwämmli sauce

CHF 24.50

Mountain cheese soufflé on chantelleres sauce

Dessert

Vermicelles mit Meringues und Rahm

CHF 11.50 (kl. Portion CHF 8.50)

Vermicelles with meringues and whipped cream

Eisbecher Nesselrode

Vanilleeis mit Meringues, Vermicelles und Rahm

CHF 12.50 (kl. Portion CHF 9.50)

Coupe Nesselrode

Vanilla ice cream with meringues, vermicelles and whipped cream

Weinempfehlung zu unserer Herbstkarte

Châtenay
“Griffus“ 2019
Assemblage :
Gamaret & Garanoir

1 dl CHF 7.00
CHF 49.00

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

“Vegi Rösti”

**Goldbraun gebratene Rösti belegt mit Tomaten,
Broccoliröschen und Röstzwiebeln überbacken mit Käse**

CHF 25.50 (kl. Portion CHF 18.50)

“Vegi Roesti” with tomatoes, broccoli

and roasted onions, gratinated with cheese

”Gemüse Burger”

**im schwarzen Bun, mit Gemüseplätzli, Sauerrahmsauce, Cheddar-Käse,
Salat, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes Frites**

CHF 25.00

Vegetable burger in a black bun, with vegetable escalope, sourcream sauce,

cheddar cheese, salad , tomatoes and onions , served with French fries

**Gerne können Sie unsere Speisen auch zu zweit aufteilen.
Für geteilte Hauptgänge verrechnen wir CHF 5.00 zusätzlich.**

You are also welcome to share your meals for two.
We charge additional CHF 5.00 for shared main courses.