

Vorspeisen

Entrées - Starters

Buntes Salatbuffet

Verschiedene Rohkost und Blattsalate, dazu selbstgemachte Dressings

Buffet de salades colorées, crudités diverses, salade verte et sauces maison

Varied salad buffet - (various raw vegetables and salads with homemade dressings)

als Vorspeise / en entrée / as a starter

10.00

als Hauptgang / en plat principal / as a main course

19.50

Kräftige Gulaschsuppe nach hauseigenem Rezept



12.00

Soupe de goulasch (recette de notre chef de cuisine)

Rich goulash soup (chef's own recipe)

Kürbiscremesuppe



9.50

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Soupe à la courge avec huile de graines de courge et graines de courge grillées

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Unsere Fondues (ab 2 Personen)

Nos fondues (à partir de 2 personnes) - Our fondues (minimum 2 persons)

Fondue Chinoise Bären Style *



49.50

handgeschnittenem Rindfleisch, dazu hauseigene Dipsaucen, Beilagen und Salat vom Buffet

Fondue chinoise * – viande de bœuf tranchée à la main servie avec sauces maison, garniture et salades du buffet

Fondue chinoise (meat fondue) * – hand-cut beef meat served with homemade dip sauces, side dishes and salad from the buffet

Käsefondue moitié-moitié



27.50

mit Brotwürfel und Essiggemüse

Fondue moitié-moitié avec cubes de pain et pickles (légumes au vinaigre)

Cheese fondue "moitié-moitié" with bread cubes and pickles

* auf Vorbestellung – sur commande – on advance order

Hauptspeisen

Plats principaux - Main courses

Wienerschnitzel – das Original mit Kalbfleisch



39.50

mit Pommes frites und Gemüse

Wienerschnitzel (escalope à la viennoise) servie avec frites et légumes

Wienerschnitzel (pan-fried veal cutlet) served with French fries and vegetables

Cordon Bleu Classic vom Schwein



35.00

gefüllt mit Hamme und Raclettekäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Cordon Bleu Classique de porc farci au jambon fumé et fromage, servi avec frites et légumes

Classic pork Cordon Bleu stuffed with smoked ham and cheese, served with French fries and vegetables

Paniertes Kalbskotelett (250 g)



55.00

mit Pommes frites und Gemüse

Côte de veau (250 g) panée servie avec frites et légumes

Breaded veal cutlet (250 g) served with French fries and vegetables

Rindsentrecôte (250 g)

von Stephan's Metz'g an Pfefferrahmsauce



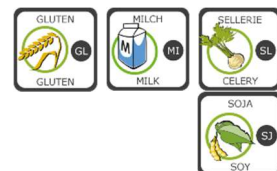
48.00

dazu Bratkartoffeln und Gemüse

Entrecôte de bœuf de Stephan's Metz'g et sauce crémeuse au poivre avec pommes de terre sautées et légumes

Beef entrecôte from Stephan's Metz'g with creamy pepper sauce, roast potatoes and vegetables

Gebratene Poulet Brust mit Soja-Honig-Sauce



28.00

begleitet mit Karotten-Speck Püree und Graupenrisotto

Poitrine de poulet rôtie à la sauce miel et soja, servie avec purée de carottes aux lardons et risotto d'orge perlée

Roasted chicken breast with soy-honey sauce, served with carrot-bacon puree and barley risotto

Lammrückenfilet mit Kräuterjus



38.50

dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Selle d'agneau au jus aux herbes, servi avec gratin de pommes de terre et haricots verts
Saddle of lamb filet with herb jus, served with potato gratin and green beans

Gebratenes Zanderfilet



32.00

auf Curry-Linsen und Gemüse garnitur

Filet de sandre rôti avec lentilles au curry et garniture de légumes
Roasted pike-perch filet with curried lentils and vegetable garnish

Rösti mit Rucola und Hobelkäse



24.00

Zubereitung ca. 20 Minuten

Rösti avec roquette et fromage à rebibes - Préparation env. 20 min.
Rösti with rocket salad and Hobelkäse (plane cheese) - Preparation time: about 20 minutes

Asiatische Gerichte

Plats asiatiques – Asian dishes

Tom Kha Gai Suppe



12.00

Thailändische Kokossuppe mit Poulet und Pilzen

Tom kha gai soupe – soupe thaïlandaise au lait de coco, poulet et champignons
Tom kha gai soup – Thai coconut soup with chicken and mushrooms

Bunte Asia Gemüsepfanne mit gelber Thai Currysauce

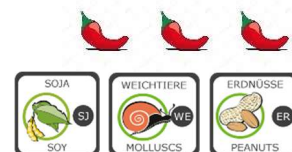


24.00

serviert im Reising

Poêlée de légumes à l'asiatique à la sauce curry jaune thai, servi en anneau de riz
Stir-fry vegetable pan Asian style with Thai yellow curry sauce, served in a rice ring

Schweinefleisch mit Paprikagemüse nach thailändischer Art (Muh Pad Prik Ohn)



28.50

dazu Reis

Porc à la thaïlandaise aux poivrons et riz (Muh Pad Prik Ohn)
Thai style pork with peppers and rice (Muh Pad Prik Ohn)

Selbstgemachte Desserts

Desserts maison – Homemade desserts

Schoggi Mousse 10.00

Mousse au chocolat maison
Homemade chocolate mousse

Tiramisu (Classic oder mit Waldbeeren) 8.50

Tiramisu maison (classique ou avec fruits des bois)
Homemade tiramisu (classic or with berries)

Kuchen – bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Gâteau - demandez à notre équipe
Cake - please ask our service staff

Glace und Sorbets

Glace et sorbets – Ice cream and sorbets

Affogato al caffè Vanilleglace mit heissem Espresso 5.50

Affogato al caffè – glace à la vanille avec espresso chaud
Affogato al caffè – vanilla ice cream with hot espresso coffee

Coupe Dänemark Vanilleglace, Rahm, warme Chocosauce 8.50

Coupe Danemark (dame blanche) – glace à la vanille, chantilly, sauce chocolat chaude
Coupe Danemark (dame blanche) – vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce

Coupe Caramelita Caramelglace, Vanilleglace, Rahm, Caramel 8.50

Coupe Caramelita – glace à la vanille et au caramel, chantilly, caramel
Coupe Caramelita – vanilla and caramel ice cream, whipped cream, caramel sauce

Sorbet Zwetschge Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 8.50

Sorbet à la prune avec Vieille Prune
Plum sorbet with Vieille Prune (plum brandy)

Sorbet Zitrone Zitronensorbet mit Vodka 8.50

Sorbet au citron avec vodka
Lemon sorbet with vodka