

Kalte Vorspeisen

<i>Melonenschnitt mit Landrauchschenken (Saison)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Melone mit Porto (Saison)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Morchel Terrine mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Birnenbrot</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Duett Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland und Morchel Terrine</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Eisbergsalat mit Crevetten an leichter Joghurt-Cocktailsauce</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Mild geräucher Lachs mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Lachstatare mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Crevettencocktail mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Rinds Tatare mit Toast und Butter</i>	<i>Fr.23.00</i>

Salat

<i>Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Blattsalat</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons</i>	<i>Fr.13.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speckwürfel und Brotcroûtons</i>	<i>Fr.16.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr.18.50</i>
<i>Nüsslisalat mit gebackenen Egliknusperli(EU)</i>	<i>Fr.24.50</i>

Salatsaucen: Italienisch, Französisch oder Hausdressing nach Wahl

Warme Vorspeisen

<i>2 Gebratene Riesencrevetten "Provençale" mit Gemüse-Reis-Timbale</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Saiblingsfilet pochiert an Weisswein-Kräutersauce</i> <i>Reis oder Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Zanderfilet "Luzernerart" mit Kapern, Tomatenwürfeli und Champignons</i> <i>Reis oder Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>1 Rösti Pastetli gefüllt mit Waldpilzragout und frischen Champignons</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Quiche Lorraine (Speck, Zwiebeln, Käsekuchen)</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Handgemachte Ravioli mit Artischocken " Alla Panna "</i>	<i>Fr. 19.00</i>

Suppen

<i>Bouillon mit frischen Flädli und Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Spargelcrème (Saison)</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Tomatencrème mit Basilikum und Gin</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Frische Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Kürbiscrème mit Dill (Saison)</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Broccolicrème mit Pinienkernen</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Suppe als kleinere Port. Fr. 2.00 weniger.</i>	

Spezialitäten

<i>Ganze Schweinshaxe ca.500gr(ohne Schwarte) mit Pommes frites oder Kartoffelsalat</i>	<i>Fr.28.50</i>
<i>“Spaghetti Plausch“ a Diskretion mit 4 verschiedenen Sauce, Bunter Salat</i>	<i>Fr.36.00</i>
<i>Käse Fondue «Moitié + Moitié» (Nur im Pavillon oder Riegelstube) Portion 250gr. Freiburger Spezialität mit Gruyere und Vacherin mit Brot und Kartoffeln</i>	<i>Fr.34.50</i>
<i>Kalbskotelett am Stück gebraten an Steinpilzrahmsauce Butternudeln mit Brosmeli, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 58.00</i>
<i>Les trois Filets du Chef (Kalbsfilet, Schweinsfilet und Rindsfilet mit 3 Saucen) Hausgemachter Kartoffelgratin, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 58.00</i>
<i>Médallions vom CH. Rindsfilet “Patron” An einer raffinierten Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Grünem Pfeffer und Champignons mit Cognac, Café de Paris und Rahm verfeinert Weissweinrisotto, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 59.50</i>
<i>CH.Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Hausgemachter Kartoffelgratin, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>Médallion vom CH.Filet “Black and White” Sauce Béarnaise und Rotweinsauce Weisswein Risotto, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 65.00</i>

Kalbfleisch

“Züri-Gschnätzelt”

Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce mit frischen Champignons

Goldbraun gebratene Rösti

Bunter gemischter Salat

Fr. 48.00

“Reis Casimir”

Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Currysauce, im Reisring, mit Früchten garniert

Bunter gemischter Salat

Fr. 48.00

Kalbshohrücken am Stück gebraten an Morchel-Rahmsauce

Butternudeln mit Brösmeli

Mischgemüse vom Markt

Fr. 56.00

Kalbskotelett gebraten mit Butter und frischem Salbei

oder am Stück gebraten mit Rotwein-Krauter Sauce

Weisswein Risotto, Bunter gemischter Salat

Fr. 58.00

Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce

Butternudeln mit Brösmeli

Mischgemüse vom Markt

Fr. 62.00

Zartes Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce

Butternudeln mit Brösmeli

Mischgemüse vom Markt

Fr. 55.00

Zartes Kalbssteak an Zitronensauce

Mandelreis

Mischgemüse vom Markt

Fr. 55.00

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternudeln mit Brösmeli

Mischgemüse vom Markt

Fr. 49.00

Kalbshaxe “Cremolata” 300g an Rotweinsauce mit feinen Gemüsewürfeli

Weisswein Risotto

Bunter gemischter Salat

Fr. 48.50

Kalbs-Cordon-Bleu (mit Bauernschinken und Gruyère)
Pommes-Frites
Mischgemüse vom Markt *Fr. 48.00*
(Fragen sie nach unserem Monats-Cordon-bleu)

Hausgemachter Kalbshackbraten an Kräuterjus
Frischer Kartoffelstock
Mischgemüse vom Markt *Fr. 41.50*

Kalbslaffenbraten glasiert im eigenen Jus
Hausgemachter Kartoffelgratin
Mischgemüse vom Markt *Fr. 41.50*

Kalbsvoressen "Bürgerliche Art"
Butternudeln mit Brösmeli oder Spätzli
Bunter gemischter Salat *Fr. 38.50*

Geflügelfleisch

Pouletbrüstli gefüllt mit Schinken-Champignon-Mousse an Rotweinsauce
Weissweinrisotto
Mischgemüse vom Markt *Fr. 41.50*

Ganzes CH Mistkratzerli (550g)
mit Weisswein Risotto *Fr. 45.00*
mit Pommes-Frites *Fr. 43.00*
mit buntem gemischter Salat *Fr. 45.00*
mit Gemüse *Fr.46.00*

CH Pouletbruststreifen "Casimir" an rassiger Currysauce
im Reisring mit Früchten garniert
Bunter gemischter Salat *Fr. 37.50*

CH Pouletbruststreifen an feiner Champignonrahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt *Fr. 37.50*

Rindfleisch

Roastbeef vom U.S. Entrecôte rosa gebraten Sauce Béarnaise
Hausgemachter Kartoffelgratin
Mischgemüse vom Markt Fr. 59.00

Filetgulasch "Stroganoff" vom CH.Rind
Hausgemachte Spätzli
Bunter gemischter Salat Fr. 58.00

Rindsbraten geschmort in kräftiger Rotweinsauce,
Frischer Kartoffelstock
Mischgemüse vom Markt Fr. 40.50

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an kräftiger Rotweinsauce
Hausgemachte Spätzli
Bunter gemischter Salat Fr. 39.50

Saftiges Rindsgulasch mit viel Zwiebeln und Paprika
Hausgemachte Spätzli
Bunter gemischter Salat Fr. 37.50

Siedfleisch vom "Swiss Quality Beef" mit Merrettichschaum
Gemüse vom Markt, Salzkartoffeln Fr.37.50

Lammfleisch

Lammentrecôte(NS) mit Kräuterkruste und Rosmarinjus oder im Speckmantel
Bäckerinnenkartoffeln
Braisede Bohnen Fr. 49.50

Lammgigotbraten(IRT) rosa gebraten an feinem Kräuterjus
Frischer Kartoffelgratin
Mischgemüse vom Markt Fr. 43.50

Würfel vom Lammentrecôtet(NS) an einer Pommery-Senfsauce
Im Reisring, Bunter Gemischter Salat Fr. 49.50

Schweinefleisch

<i>Schweinsragout "Bürgerliche Art" an kräftiger Rotweinsauce- mit feinen Gemüsewürfeli, Hausgemachte Spätzli Bunter Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus Frischer Kartoffelstock, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Hausgemachte Spätzli Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 47.00</i>
<i>Schweinsbraten vom Hohrücken an Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelgratin Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Champignon-Rahmsauce Butternudeln mit Brösmeli oder goldbraun gebratene Rösti Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce im Reisring mit Früchten garniert Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce Butternudeln mit Brösmeli Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Schweins-Cordon-Bleu vom Nierstück (mit Bauernschinken und Gruyère) Pommes-Frites Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Milder Heisser Bauernschinken an Marsalasaucе Hausgemachter Kartoffelgratin, Gedämpfte Bohnen</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Milder Heisser Bauernschinken mit frischem Kartoffelsalat</i>	<i>Fr. 32.50</i>

Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glacé</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Kirsch-, Schwarzwälder- oder Fruchttorte</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Hausgemachte Caramel-Köpfli</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Hausgemachte Gebrannte Crème nach "Grossmutter Art"</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Glace und Rahm</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Glace, Vanillesauce und Schlagrahm</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleglacé</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Dessert Sinfonie</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Muggenbühl Crème Schnitte</i>	<i>Fr. 10.50</i>