Kalte Vorspeisen

Melonenschnitz mit Landrauchschinken (Saison)	*Fr. 19.50*
Melone mit Porto (Saison)	*Fr. 19.50*
Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	*Fr. 19.50*
Morchel Terrine mit Waldorfsalat ,Sauce Cumberland, Birnenbrot	*Fr. 20.50*
Duett Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland und Morchel Terrine	*Fr. 21.50*
Eisbergsalat mit Crevetten an leichter Joghurt-Cocktailsauce	*Fr. 19.50*
Mild geräuchter Lachs mit Toast und Butter	*Fr. 23.50*
Lachstatare mit Toast und Butter	*Fr. 23.50*
Crevettencocktail mit Toast und Butter	*Fr. 20.50*
Rinds Tatare mit Toast und Butter	*Fr.23.00*

Salat

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

Salatsaucen: Italienisch, Französisch oder Hausdressing nach Wahl

Warme Vorspeisen

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

Suppen

Bouillon mit frischen Flädli und Gemüsestreifen	*Fr. 11.00*
Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen	*Fr. 10.00*
Spargelcrème (Saison)	*Fr. 12.00*
Tomatencrème mit Basilikum und Gin	*Fr. 13.00*
Frische Bündner Gerstensuppe	*Fr. 11.00*
Kürbiscrème mit Dill (Saison)	*Fr. 11.00*
Broccolicrème mit Pinienkernen	*Fr. 11.00*

Suppe als kleinere Port. Fr.2.00 weniger.

Kalbfleisch

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*

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*

“Züri-Gschnätzeltes“
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*

Kalbshaxe “Cremolata“ 300g an Rotweinsauce mit feinen Gemüsewürfeli
Weisswein Risotto
Bunter gemischter Salat *Fr.48.50*

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

Spezialitäten

Ganze Schweinshaxe ca.500gr(ohne Schwarte)
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat *Fr.27.50*

“Spaghetti Plausch“ a Diskretion mit 4 verschiedenen Sauce,
Bunter Salat *Fr.36.00*

Käse Fondue Klassik (Nur im Pavillon oder Riegelstube)Portion 250gr
mit Brot und Kartoffeln *Fr.34.50*
Moitié + Moitié
Freiburger Spezialität mit Gruyere und Vacherin *Fr.34.50*
mit Brot und Kartoffeln

Kalbskotelett am Stück gebraten an Steinpilzrahmsauce
Butternudeln mit Brosmeli, Mischgemüse vom Markt *Fr. 58.00*

Les trois Filets du Chef (Kalbsfilet, Schweinsfilet und Rindsfilet mit 3 Saucen)
Hausgemachter Kartoffelgratin, Mischgemüse vom Markt *Fr. 58.00*

Médaillons 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 *Fr. 59.50*

CH.Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise,
Hausgemachter Kartoffelgratin, Mischgemüse vom Markt *Fr. 65.00*

Médaillon vom CH.Filet "Black and White" Sauce Béarnaise und Rotweinsauce
Weisswein Risotto, Mischgemüse vom Markt *Fr. 65.00*

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*

Schweinefleisch

Schweinsragout "Bürgerliche Art" an kräftiger Rotweinsauce-
mit feinen Gemüsewürfeli, Hausgemachte Spätzli
Bunter Gemischter Salat *Fr. 35.50*

Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus
Frischer Kartoffelstock, Mischgemüse vom Markt *Fr. 36.50*

Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Mischgemüse vom Markt *Fr. 47.00*

Schweinsbraten vom Hohrücken an Rosmarinjus
Hausgemachter Kartoffelgratin
Mischgemüse vom Markt *Fr. 37.50*

Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Champignon-Rahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli oder goldbraun gebratene Rösti
Bunter gemischter Salat *Fr. 35.50*

Schweinsgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce
im Reisring mit Früchten garniert
Bunter gemischter Salat *Fr. 35.50*

Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt *Fr. 37.00*

Schweins-Cordon-Bleu vom Nierstück (mit Bauernschinken und Gruyère)
Pommes-Frites
Mischgemüse vom Markt *Fr. 37.00*

Milder Heisser Bauernschinken an Marsalasauce
Hausgemachter Kartoffelgratin, Gedämpfte Bohnen *Fr. 36.50*

Milder Heisser Bauernschinken mit frischem Kartoffelsalat *Fr. 32.50*

Geflügelfleisch

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

Ganzes CH Mistkratzerli (550g)
mit Weisswein Risotto *Fr. 44.00*
mit Pommes-Frites *Fr. 42.00*
mit buntem gemischter Salat *Fr. 44.00*
mit Gemüse *Fr.45.00*

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*

Lammfleisch

Lammentrecôte(NS) mit Kräuterkruste und Rosmarinjus oder im Speckmantel
Bäckerinnenkartoffeln
Braisierte 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*

Desserts

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