



# Speisekarte

## Grüezi liebe Gäste und Freunde

Geniesst unsere vielseitigen, hausgemachten Köstlichkeiten in der warmen, gemütlichen Atmosphäre, die wir mit Leidenschaft für Euch schaffen. Lasst Euch von unserer Gastfreundschaft verwöhnen und erlebt genussvolle Momente bei uns!

*En Guete!*

## Vorspeisen und Apéros

<b>Nüssli Salat</b>	16
Knuspriger Speck   Gehacktes Freiland Ei   Croutons   Französisch Sauce	
<b>Blatt Salat</b> 	11
Verschiedene Blattsalate   Cherry Tomate   Nüsse   Haussauce oder Italienisch	
<b>Gemischter Salat</b> 	13
Rüebli   Gurken   Mais   Blattsalate   Cherry Tomaten   Rot Kabis   Nüsse   Haussauce oder Italienisch	
<b>Pinsa Chnolibrot «Hasenstrick»</b> 	15
<b>Bruschetta</b> 	14
<b>Kürbis Ingwer Kokos Suppe</b> 	13
Kokosmilch   Ingwer   Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Rahm	
<b>Rinds Tatar</b>	Vorspeise 26
Essiggurken   Rote Zwiebeln   Kapern   Toastbrot   Butter	Hauptgang 34

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.  
Wann immer möglich beziehen wir für unsere Gerichte Fleisch und Backwaren aus Schweizer Herkunft.  
Backwaren: CH, Rind: CH/AU, Geflügel: CH/FR, Fisch: Türkei/Vietnam, Schwein: CH, Kalb: CH



## Winterklassiker

<b>Grill Teller «Hasenstrick»</b>	54
Poulet Brust   Kalb Steak   Entrecote   Cafe de Paris Butter   Hausgemacht Jus   Maiskolben Serviert mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	
<b>Entrecote «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	48
Vom Rind   Tagliatelle   Hausgemachte Jus   Wild Broccoli	
<b>Kalbs Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	48
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Glacierte Karotten	
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Züri Art»</b>	42
Serviert mit Butterrösti   Champignon-Rahmsauce	
<b>Rinds Filet</b>	49
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Gebratene Zucchini Stifte	
<b>Schweins Schnitzel</b>	29
Paniert   Pommes frites   Zitronenschnitz	
<b>Cordon Bleu</b> (bitte um 25 Minuten Geduld)	38
Vom Schwein   Tagliatelle   Zitronenschnitz   Gebratene Zucchini Stifte	
<b>Schweins Steak «an flambierter Kräuter-Senf-Zwiebel Kruste»</b>	38
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   Glacierte Karotten	
<b>Poulet Geschnetzeltes</b>	32
Butterrösti   Champignon-Rahmsauce	
<b>Läberli vom Kalb</b>	38
Kartoffel Stampf   Hausgemachte Jus   karamellisierte Zwiebeln   frische Kräuter	
<b>Burger «Hasenstrick»</b>	31
Pommes frites   Beef Patti   Sesam Bun   Lollo Rosso   Aioli Sauce	mit Raclette Käse + 3

## Aus dem Wasser

<b>Lachs</b>	33
Tagliatelle   Kräuter Rahmsauce   Wild Broccoli	

## Teigwaren und Vegetarisches

<b>Knuspriger Walliser Rösti</b> (  auch vegetarisch erhältlich)	28
Tomaten   geschmolzener Raclette Käse   Gekochter Schinken	
<b>Spaghetti «Carbonara»</b> (  auch vegetarisch erhältlich)	26
Speck   Zwiebeln   Rahm   Parmesan   Frühlingszwiebeln	
<b>Tagliatelle «Avocado»</b> 	24
Avocado   Basilikum   Petersilie   Chili   Frühlingszwiebeln	
<b>Spaghetti «Manzo e Rucola»</b> (  auch vegetarisch erhältlich)	29
Rind Streifen   Rucola   Chili   Frühlingszwiebeln	

## Hausgemachte Desserts

<b>Lebkuchen Tiramisu</b>	14
Mascarpone Creme   kandierte Mandeln   Zimt	
<b>Apfelstrudel</b>	15
Mandeln   Haselnuss   Vanille Sauce   Rahm	
<b>Nesselrode</b>	13
Vanille Glace   Marroni Mousse   Meringues   Rahm	
<b>Vermicelle</b>	12
Marroni Mousse   Meringues   Rahm	

