

SPEISELISTE

LISTE DES METS

MENU LIST

Anwendbar für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Applicable pour Spécialiste en restauration CFC et Employée en restaurant AFP/
Employé en restaurant AFP

Applica per Impiegata di ristorazione AFC/Impiegato di ristorazione AFC e Adetta
di ristorazione CFP/Adetto di ristorazione CFP

KALTE VORSPEISEN	HORS D'ŒUVRES FROIDES	COLD STARTERS	CHF
Avocado mit rohem Thunfisch Stangensellerie Sprossen, schwarze Oliven, Goji-Beeren	Avocat avec thon cru branches de céleri, pousses de légumes, olives noires, baies de goji	Avocado with raw tuna celery stalks, vegetable sprouts, black olives, Goji berries	10.50
Rauchlachs mit Toast und Butter, Meerrettichschaum	Saumon fumé avec du pain grillé et du beurre, espuma de raifort	Smoked salmon with toast and butter, horseradish foam	99.00
Bachforellenterrine mit Dill serviert mit Vinaigrette	Terrine de truite de rivière à l'aneth servi avec vinaigrette	Brown trout terrine with dill served with vinaigrette	12.50
Geflügelleberpastete mit Cumberland-Sauce und Waldorfsalat	Pâté de foie de volaille avec sauce Cumberland et salade Waldorf	Poultry liver pâté with Cumberland sauce and Waldorf salad	14.00
Steinpilzcarpaccio mit Kräuterschaum	Carpaccio de cèpes avec espuma aux herbes	Porcini carpaccio with herb foam	99.00
Meeresfrüchtesalat mit Lollo Salat und gerösteten Macadamia-Nüssen	Salade de fruits de mer sur lit de salade lollo, noix de macadamia torréfié	Seafood salad On a bed of lollo salad with roasted macadamia nuts	17.50
Lachstatar mit Brioche und Butter	Tartare de saumon avec brioche et beurre	Salmon Tartar with brioche toast and butter	16.50
Mezze-Teller	Mezzé	Meze dish	99.00
Rindstatar Streichholzkartoffeln	Tatara de bœuf Pommes allumettes	Beef tartar Matchstick potatoes	99.00
Auswahl an frischen Saisonsalaten Französische oder Balsamico-Salatsauce	Sélection de salades de saison Sauce française ou balsamique	Selection of fresh seasonal salads French or balsamic salad dressing	9.50
Caesar Salat	Salade César	Caesar Salad	99.00
Calabrese Salat	Salade Calabrese	Calabrian Salad	99.00
Asian Chicken Salat mit Wasabi-Sauce	Salade asiatique au poulet sauce au wasabi	Asian Chicken Salad with wasabi sauce	99.00

WARME VORSPEISEN	HORS D'ŒUVRES CHAUDES	WARM STARTERS	CHF
Pochiertes Mosaik von Fisch und Meeresfrüchten im Blätterteigkissen mit Champagnerschaum	Mosaïque de poissons et fruits de mer pochés Coussin de pâte feuilletée avec espuma au champagne	Poached fish and seafood mosaic Puff pastry cushion with champagne foam	8.50
Gemüse-Tempura mit Quarksauce	Tempura de légumes avec sauce au fromage blanc	Vegetable Tempura with curd cheese sauce	8.50
Ravioli mit Ricotta und Spinat und Zitronensauce	Raviolis à la ricotta et aux épinards et sauce au citron	Ravioli with ricotta and spinach and lemon sauce	8.50
Pilzrisotto	Risotto aux champignons	Mushroom risotto	8.50
Ziegenkäse-Kuchen mit lauwarmem Gemüsesalat	Quiche au fromage de chèvre avec salade de légumes tiède	Goat cheese quiche with lukewarm vegetable salad	8.50
Niedergar Bio-Ei (Onsen-Ei) mit frischem Blattspinat und Soya-Chili-Sauce	Œuf à cuisson basse température (Onsen) avec des feuilles d'épinards fraîches et sauce chili au soja	Slow cooked egg (Onsen hot spring) with fresh spinach leaves and soy chili sauce	8.50

SUPPEN	POTAGES	SOUPS	CHF
Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry parfümiert	Consommé de volaille garni de julienne de légumes et relevé au Xeres	Chicken bouillon with vegetable strips and refined with sherry	7.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Crème de courge à l'huile de pépins de courge	Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil	9.50
Melonenkaltschale mit Zitronenmelissen-Schaum	Soupe de melon froide avec espuma de mélisse	Melon cold bowl with lemon balm foam	6.50
Minestrone Italienische-Gemüsesuppe mit Pesto	Minestrone Potage italienne taillé aux légumes et pesto	Minestrone Italian vegetable soup with pesto	8.50
Linsenspüreesuppe	Purée de lentilles	Lentil puree soup	8.50

HAUPTGERICHTE	PLATS PRINCIPAUX	MAIN COURSE DISHES	CHF
Sautiertes Schweinskotelett an Senfsauce, gedämpfter Brokkoli mit Mandeln und Griessnocken	Côtelette de porc sautée sauce moutarde, brocoli vapeur aux amandes et gnocchi de semoule de blé dur	Sautéed pork chop with mustard sauce, steamed broccoli with almonds and semolina dumplings	28.00
Lammrückenfilet sous-vide in der Kartoffelkruste mit Ratatouille und Thymianjus	Filet d'agneau sous-vide Croute de pommes de terre, avec ratatouille, jus au thym	Lamb loin fillet in a potato crust and ratatouille. With thyme scented gravy	34.50
Grilliertes Chateaubriand (für zwei oder mehr Personen) Bearner Sauce, Gemüseplatte und Kartoffelgratin	Chateaubriand grillée (Pour deux personnes ou plus) Sauce béarnaise, sélection de légumes, gratin de pommes de terre.	Grilled chateaubriand (for two or more persons) sauce béarnaise, selection of vegetables, and potato gratin	48.50
Knusprig gebratene Entenbrust mit Cassissauce, gedünstete Kefen und Pilawreis	Magret de canard rôti croustillant Sauce au cassis, pois mangetout étuvées, riz pilaw	Crispy roasted duck breast with blackcurrant sauce, stewed snow peas and pilaw rice	38.00
Mistchraterli im Körbchen mit Rosmarin und Bratkartoffeln	Coquelets dans un panier au romarin et pommes de terre sautées	Baby chicken in a basket with rosemary and panfried potatoes	38.00
Wiener Tafelspitz mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren, Meerrettichsauce	Bœuf bouilli à la viennoise avec pommes nature et canneberges, sauce au raifort	Viennese style boiled beef with boiled potatoes and cranberries, horseradish sauce	36.00
Kalbs Cordon-bleu mit Pommes-frites und Gemüse	Cordon-Bleu de veau avec frites et légumes	Veal Cordon-Bleu with French fries and vegetables	38.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Schalottensauce mit Rösti	Émincé de foie de veau sauce aux échalotes avec rösti	Strips of calf's liver with shallot sauce and Hash browns	42.00
Geschmorter Rinds-Sauerbraten mit Pilzragout, gefülltem Kohlköpfchen und Papardelle	Aiguillette de bœuf braisé au gamay avec ragout de champignon, Chou farci, Papardelle	Braised beef in red wine with mushroom stew, stuffed cabbage and Papardelle pasta	32.00
Rehrücken «Baden-Baden» mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	Selle de chevreuil «Baden-Baden» spaetzli, chou rouge et Marrons	Saddle of venison "Baden-Baden" spaetzli, red cabbage and chestnuts	38.00
Truthahn-Curry mit Kokosnussreis und Chutney	Curry de dinde avec riz à la noix de coco et chutney	Turkey curry with coconut rice and chutney	38.00
Pulled Pork-Burger (Niedergar) mit Country Fries und Barbecue- Sauce, Coleslaw	Hamburger à l'effiloché de porc (cuisson basse température) avec Country fries et sauce barbecue, salade Coleslaw	Pulled Pork Burger (slow cooked) with country fries and barbecue sauce, coleslaw	38.00

Fisch	Poissons	Fish	CHF
Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweinbutter und Limetten-Risotto	Filet de saumon grillé avec beurre au vin rouge, Risotto au zeste de citron vert	Grilled salmon fillet with red wine butter and lime risotto	34.00
Zander in der Salzkruste mit weisser Balsamico sauce und blauem Kartoffelstock, Saisongemüse	Sandre dans la croûte de sel avec sauce balsamique blanche et Purée de pommes de terre bleues, légumes de saison	Zander in a salt crust with white balsamic sauce and mashed blue potato, seasonal vegetables	34.00
Pochierte Seezungenroulade gefüllt mit grünen Spargeln, Chardonnaysauce und Venere-Reis	Filets de sole pochés farciés d'asperges vertes, de sauce Chardonnay et de riz Vénère	Poached sole fillets filled with green asparagus, Chardonnay sauce and Venere rice	36.00
Miesmuscheln mit Pommes frites und Knoblauch-Mayonnaise	Moules marinières avec frites et mayonnaise à l'ail	Mariners mussels with French fries and garlic mayonnaise	34.00
Frittierte Riesencrevetten in der Kokoskruste mit Chili-Sauce und Glasnudeln	Crevettes géantes frites en croûte de noix de coco avec sauce chili et Vermicelles de riz	Deep fried prawns in the coconut crust with chili sauce and glass noodles	34.00
Sautiertes Forellenfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln	Filet de truite sauté au beurre d'amande et pommes persillées	Sautéed trout fillet in almond butter with parsley potatoes	34.00

VEGETARISCH UND VEGAN	VÉGÉTARIEN ET VÉGAN	VEGETARIAN AND VEGAN	CHF
Linsotto mit frischen Pilzen	Linsotto aux champignons frais	Linsotto with fresh mushrooms	34.00
Gemüsecurry mit Kichererbsen und Parfümreis	Curry de légumes aux pois chiches et riz parfumé	Vegetable curry with chickpeas and perfumed rice	34.00
Gemüse-Lasagne	Lasagne aux légumes	Vegetable lasagna	34.00
Grillierter Tofu-Spiess mit Erdnuss-Sauce und frittierte Süsskartoffel-Chips	Brochette de tofu grillée avec sauce aux arachides et croustilles de patates douces frites	Grilled tofu skewer with peanut sauce and sweet potato chips	34.00
Sellerie-Auberginen-Piccata mit Tomatenspaghetti	Céleri-Aubergine-Piccata avec spaghetti à la tomate	Celery-Aubergine-Piccata with tomato spaghetti	34.00

KÄSE	FROMAGE	CHEESE	CHF
Käse-Spezialitäten von unserem Käsewagen	Spécialités de fromages de notre chariot à fromages	Cheese specialities from our cheese trolley	
kleine Portion	Petite portion	small portion	12.00
grosse Portion	Grande portion	large portion	16.00
Beilagen	Garnitures	Side dishes	
- Pellkartoffeln	- pommes en robe des champs	- jacket potatoes	
- Diverse Brote	- Pain divers	- Selection of bread	
- Chutneys, Senfs	- Chutneys, Moutardes	- Chutneys, Mustards	
- Frische und getrocknete Früchte	- Fruits frais et séchés	- Fresh and dried fruits	
- Nüsse, Honig	- noix, miel	- nuts, honey	

SÜSSSPEISEN	NOS DOUCEURS	DESSERTS	CHF
GEFROREN	GLACÉ	FROZEN	
Rahmgefrorenes mit Ingwer und Zwetschgenkompott	Parfait glacé au gingembre Compote de prune	Frozen parfait with ginger with plum compote	12.00
Sorbet-Teller mit drei verschiedenen Aromen: Mango, Brombeere und Basilikum	Palette de sorbet maison Les arômes: mangue, mûres et basilic	Sorbet plate with three different flavours: mango, blackberry and basil	12.50
Eisauflauf Grand Marnier mit Zitrusfruchtsalat	Soufflé glacée Grand Marnier avec salade d'agrumes	Grand Marnier Iced soufflé with citrus salad	12.50
Coupe Romanoff	Coupe Romanoff	Coupe Romanoff	12.50
Coupe Dänemark	Coupe Danemark	Coupe Denmark	12.50
Coupe Nesselrode	Coupe Nesselrode	Coupe Nesselrode	12.50
Aufgeschlagenes Eiskaffee mit Kirsch parfümiert	Café frappé parfumé au Kirsch	Coffee shake refined with Kirsch	12.50
Wachholder-Granité mit Gin	Granité de genièvre au gin	Juniper Granita with gin	12.50
KALT	FROID	COLD	
Aprikosenkuchen	Tarte aux abricots	Apricot tart	12.00
Quarkkuchen	Gâteau au séré	Cheesecake	8.50
Crème katalanische Art mit Rohrzucker karamellisiert	Crème catalane sucre roux caramélisé	Catalan cream Caramelized brown sugar	11.00
Panna cotta mit Himbeersauce	Panna cotta à la sauce framboise	Panna cotta with raspberry sauce	12.50
Duett von Schokoladenmousse mit Schlagrahm	Duo de mousse au chocolat, crème chantilly	Chocolate mousse duet with whipped cream	12.50
Meringues Doppelrahm	Meringues crème double	Meringues clotted double cream	12.50
Frische Erdbeeren mit Pfefferminze	Fraises fraîches avec menthe poivrée	Fresh strawberries with peppermint	12.50
WARM	CHAUD	WARM	
Passionsfrucht-Soufflé	Soufflé au fruit de passion	Passion Fruit Soufflé	12.50
Kirschenstrudel mit Vanillesauce	Jalousie aux cerises Sauce vanille	Cherry strudel with vanilla sauce	12.50
Flambierte Pfannkuchen mit Sauerrahmglace	Crêpes flambées à la crème acidulée glacée	Flambéed pancakes with sour cream ice cream	12.50
Frittierte Holunderblüten mit Walderdbeereenglace	Beignets fleurs de sureau avec glace aux fraises des bois	Fried elderberry blossoms with wild strawberry ice cream	12.50
Schokoladeküchlein (lauwarm)	Moelleux au chocolat (tiède)	Chocolate lava cake (lukewarm)	12.50
Süssspeisenkreationen nach Ihrer Wahl von unserem Süssspeisenwagen	Chariots de dessert Choix de dessert aux grés des saisons	Dessert trolley creations Choose from our dessert trolley	12.50