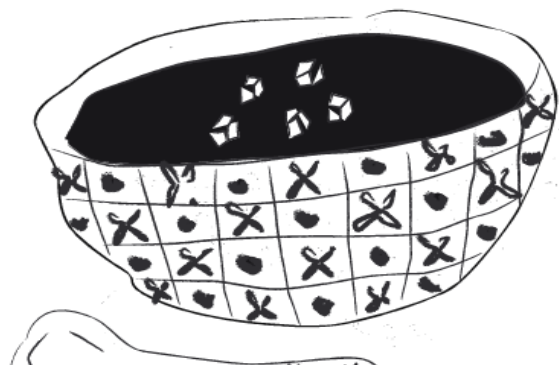


Salate, Suppen, salade, potage

salad, soups

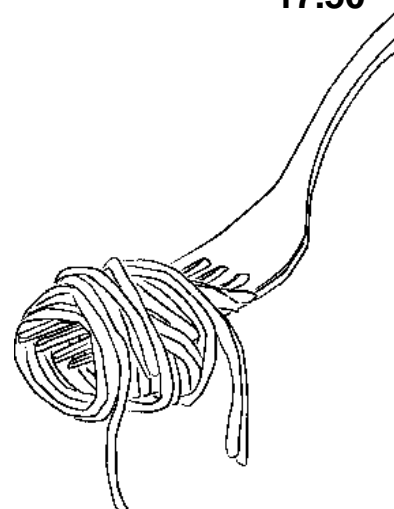
Grüner Salat, salade verte, green salad		6.80
		4.80
Gemischter Salat, salade mêlée, mixed salad		9.80
		7.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons		14.50
Salade doucette, lard, croûtons & d'œuf		9.50
Lamb's lettuce, bread croutons, bacon & egg		
Frittierte Scampi an Knusperpanade, Blattsalat, Chillisauce		19.50
Scampi panés, salade des quatre saisons, sauce piment fort		
Deep-fried shrimps, four-season salad, hot chilli sauce		
Frühlingsrolle mit Gemüse	Stück	4.50
Rouleau de printemps avec légumes , vegetarian spring roll		
Tagessuppe, Potage du jour, Today's soup		4.50
Tomatencrèmesuppe, crème de tomate, tomato cream soup		8.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse		8.50
Potage aux oignons, et de fromage, French onion soup with cheese		
Indonesische Gemüsesuppe mit Glasnudeln		9.50
Potage indonésienne aux légumes & nouilles chinoises		
Vegetable soup Indonesian style with Chinese noodles		
Asiatische Fischsuppe mit Curry & Kokosmilch,		22.50
Krevetten, Gemüse & Glasnudeln		15.50
Soupe de poisson avec curry, lait de coco, crevettes,		
légumes & nouilles chinoises		
Fish soup with curry, coconut milk, shrimps,		
vegetables & Chinese noodle		



Vegetarische, Veganische Gerichte

Végétarienne, Vegan Organic food

Aubergine-Zucchini- Tomaten-Mozzarella Gratin	21.80
Aubergines-courgettes-tomate-mozzarella gratinée Egg plant-zucchini- tomato-mozzarella gratinated	18.80
Gemüseteigtaschen «Samosa» mit Curry-Gemüse-Nudeln	21.50
«Samosa» avec des nouilles au curry & légumes Vegetable «Samosa» with curried-noodles & vegetables	18.50
Ravioloni mit Pecorino Schafskäse und Pinienkernen frische Kräuter, Tomatenconcassé, natives Olivenoel	24.–
Ravioloni farcis au pecorino de Pienza & pignons, fines herbes, tomate concassé, huile d'olives Ravioloni stuffed with pine nuts & Pecorino (sheeps cheese) fresh herbes & tomatoes, olive oil	19.–
Baumnußravioloni mit Artischocken & Tomatenconcassé, mit Bergkäse & Mozzarella, gratiniert	24.–
Ravioloni farci aux noix, artichauds & tomate concassé, mozzarelle, Ravioloni stuffed with nuts, artichokes & tomato mozzarella, gratinated	19.–
Cannelloni mit Broccolifüllung, Tomaten & Käse, gratiniert	19.50
Cannelloni aux brocoli, tomates concassée & fromage gratinée Cannelloni with broccoli, tomato & cheese gratinated	16.50
Spaghetti Napoli	14.50
Spaghetti Bolognese, carbonara	17.50



ANKERTELLER vom Grill

Entrecôte BEO BEEF 200gr mit Kräuterbutter	48.--
Kleine Portion 160gr	40.50
Sirloin steak with herb butter Entrecôte au beurre maître d'hôtel	
Gebratene Pouletbrust 220gr mit Curry-Mayonnaise	36.50
Kleine Portion 160gr	28.50
Chicken breast with curry mayonnaise Suprême de volaille, mayonnaise de curry	
Lammracks 300gr mit Knoblauch-Mayonnaise	42.--
Kleine Portion 220gr	36.--
Roast lamb racks with garlic mayonnaise Cotelettes d'agneau, a la sauce d'aioli	
Schweinskotelette 300gr mit Kräuterbutter	38.--
Kleine Portion 200gr	32.--
Pork chop, with herb butter Côtelette de porc, beurre maître d'hôtel	
Entenbrust 300gr mit grüner Pfeffersauce	44.--
Kleine Portion 200gr	38.--
Duckling breast with green pepper sauce Suprême de caneton, sauce au poivre vert	
Trutenspiess 200gr mit Kräutersauce	35.--
Turkey skewer with herb sauce Brochette de dinde, sauce aux fines herbes	
Pouletbrustschnitzel 200gr paniert mit Kokos-Raspel	30.--
Chicken escalope coated with coconut flakes Escalope de volaille, pané avec flocons de coco	

Beilagen: Frische Salate & Pommes Frites

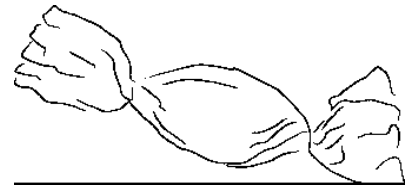
Garnish with fresh assorted salads & french fries

Spezialitäten

Spécialités Specialities

Ankerspiess Straussenfilet mit Speck 250 gr	42.--
grüner Pfeffer-Sauce, Broccoli, Pommes frites	
Filet d'autruche au lard, sauce au poivre vert, Brocoli, pommes-frites Fillet of ostrich steak with bacon, green pepper sauce, Broccoli, French fries	
Geschnetzelte Trutenbrust Paprika-Senf-Sauce, Nudeln	25.--
Emincé de dinde, sauce aux piments doux & moutarde, nouilles Strips of turkey, pepper-mustard-sauce, noodles	
Kalbs - Steak vom Grill an Morchelrahmsauce 200gr	48.--
Gemüse und Papardelle-Nudeln 150gr	41.--
Steak de veau, morilles à la sauce crème Légumes, nouilles Veal-Steak, morels in cream sauce Vegetables, noodles	
Alpen - Eglifilet im Bierteig, frittiert (aus Schweizer Bergseen)	39.--
Sauce Tartare, Reis, Saisonsalat	34.--
Filet de perche frite (Lac de montagne suisse) Sauce Tartare, timbale de riz, Salade de saison Deep-fried perch (from Swiss Mountain Lake) Tartar sauce, Rice, Salad in saison	
Original S W I S S Cheese-Fondue	26.--
mit Brot und Kartoffeln avec pain et pommes de terre with bread and potatoes	

Dessert



Coupe Danemark	10.50
	8.50
Banana-Split	10.50
	8.50
Zitronen Sorbet mit Wodka	10.50
Sorbet aux citrons avec wodka	8.50
Lemon sorbet with wodka	
Vanilleeis mit Baileys	10.50
Glace vanille avec Baileys	8.50
Vanilla ice cream with Baileys	
Wiener Eiscafé mit Mokkalikör	10.50
Café glacé avec liqueur de moka	8.50
Ice-co ffee with mocha liqueur	
Frittierte Banane oder Ananas, Honig & Vanilleeis	15.50
Beignets de banane ou l'ananas avec miel & glace vanille	12.50
Deep fried banana or pineapples with honey & vanilla ice cream	
Diverses Eis	1 Kugel 3.--
mit Rahm	+ 1.--
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kokos, Mocca	
Sorbet Eis: Zitronen, Aprikosen, Zwetschgen	

Asian Specialities

Indonesische Gemüsesuppe mit Glasnudeln 9.50

Vegetable soup Indonesian style with Chinese noodles

**Asiatische Fischsuppe mit Curry & Kokosmilch,
Krevetten, Gemüse & Glasnudeln 22.50**

Fish soup with curry, coconut milk, shrimps,
vegetables & Chinese noodles 15.50

**Frittierte Scampi an Knusperpanade
angerichtet auf Blattsalat, Chillisauce 19.50**

Deep-fried shrimps, four-season salad, hot chilli sauce

Frühlingsrolle mit Gemüse 1 Stk. 4.50

Vegetarian spring roll

Frühlingsrolle mit gemischtem Salat 2 Stk. 19.50

Spring roll with mixed salad 1 Stk. 15.50

Gemüseteigtaschen «Samosa» 21.50

mit Curry-Nudeln mit Gemüse 18.50

Vegetable «Samosa»
with curried-noodles & vegetables



