

Zum Anfang aus der Frühlingsküche

Spargelsuppe mit Vanille parfümiert
mit Morchelrahm

11

Frühlingsalat

mit Spinat, Spargeln, Radieschen
und Apfelwürfeln an Sesamdressing

13

Crevettencocktail auf einem Kopfsalatbeet
mit Toast und Butter

17

Frühlingsküche

Australische Lammkoteletts

gebraten mit jungem Knoblauch und Kräutern, Jus
Röstikroketten und Spargelgemüse

40

Pouletbrustmedaillon

gebraten mit Speck und Rucola
Morchelrisotto und geschmorte Peperonirauten

34

Penne alla diavola

mit Peperoncini, Pesto rosso und Mascarpone
Frühlingszwiebel und Schweinsfiletstreifen

36

"Bravo" Ravioli von Höngg*

Saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal

32

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Frühlingsküche

Pikante Krevetten

mit Zitronengras gebraten

Belugalinsen mit zweifarbigen Karottenwürfeln

Pariser Kartoffeln

39

Lachsfilet

mit Mangold-Safransauce

Spargelgemüse mit getrockneten Tomaten

Wildreis

36

Tagliatelle an Rotweinsauce*

mit Spargeln, Spinat und Morcheln

31

Bunter Risotto*

mit Mascarpone-Bärlauch, Rucola, Löwenzahn,

Cherrytomaten, Karotten

und geröstete Pinienkerne

29

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Unsere Vorspeisen

Consommé natur

9.5

mit Flädli **oder** mit "Schuss"

11.5

Marktfrischer Blattsalat

Dressing: Französisch oder Italienisch

8.5

Gemischter Salat

Dressing: Französisch oder Italienisch

9.5

Unsere Klassiker

Entrecôte Café de Paris

überbacken, auf der Platte serviert
mit Pommes frites und Grilltomate

42

Wienerschnitzel vom Kalb *

mit Pommes frites und Tagesgemüse

37

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art *

mit Butterrösti

37

Makkaroni St. Petersburg *

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm
und einem Schuss Wodka

29

Egli-Knusperli *

mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

34

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Für besondere Anlässe

auf Vorbestellung

Châteaubriand

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur
ab 2 Personen – pro Person 60

Filet Beefsteak Tatar

Feinstes Schweizer Rindfleisch
mild, mittel oder scharf, mit Cognac,
Toast und Butter
ab 2 Personen – pro Person 36

Jeden Mittwochabend ...

... servieren wir Ihnen Spezialitäten, wie zum Beispiel
Kalbsleberli, Steinpilze, Chateaubriand.....
immer ab 17.30 Uhr

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem Angebot.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Feines ohne Fleisch

Tagliatelle an Rotweinsauce*

mit Spargeln, Spinat und Morcheln

31

Makkaroni St. Petersburg*

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm
und einem Schuss Wodka

29

Bunter Risotto*

mit Mascarpone-Bärlauch, Rucola, Löwenzahn,
Cherrytomaten, Karotten
und geröstete Pinienkerne

29

"Bravo" Ravioli von Höngg*

Saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal

32

Diese Gerichte * servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Reduktion von 5.00

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Für den kleinen Hunger

Salatteller mit Ei

verschiedene marktfrische Salate, garniert mit einem gekochten Ei

21

Birchermüesli

mit Rahmtupf

10

Freiburger Chäschüechli

5

dazu einen feinen Blattsalat

8

Omelette

nature oder mit Kräutern

11

Omelette

mit Schinken, Käse oder Champignons

13

Z'vieri-Plättli

mit Salami, Schinken, Mostbröckli und Käse

21

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

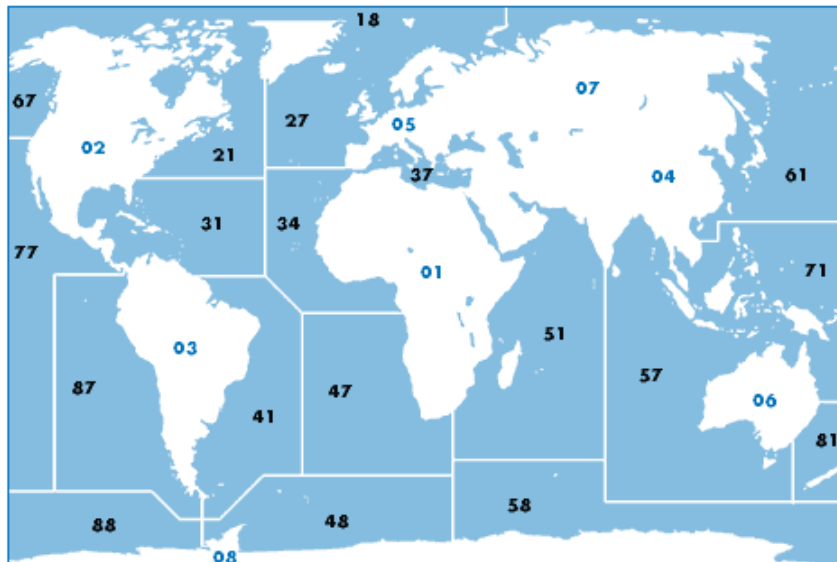
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

Die Fischerei

Mit unseren Lieferanten pflegen wir einen direkten Kontakt und sind bestrebt die Überfischung der Meere zu minimieren.

Wir achten auf Labels wie MSC und bevorzugen, wenn immer möglich, lokale Gewässer.

FANGZONEN



SÜSSWASSER

- 01 Afrika
- 02 Nordamerika
- 03 Südamerika
- 04 Asien
- 05 Europa
- 06 Ozeanien
- 07 Ex-UdSSR
- 08 Antarktis

MEERWASSER

Atlantischer Ozean

- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik, Ostsee
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer, Schw.Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik

Indischer Ozean

- 51 Westindischer Ozean
- 57 Ostindischer Ozean

Pazifischer Ozean

- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Mittlerer Westpazifik
- 77 Mittlerer Ostpazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik

Südlicher Ozean

- 48 Atlantik, Antarktik
- 58 Ind. Ozean, Antarktik
- 88 Pazifik, Antarktik

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.