

Kalte Vorspeisen

<i>Melonenschnitt mit Landrauchschinken (Saison)</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Melone mit Porto (Saison)</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Morchel Terrine mit Waldorfsalat</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Duett Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland und Morchel Terrine</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Eisbergsalat mit Crevetten an leichter Joghurt-Cocktailsauce</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Mild geräucherter Lachs mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Lachstatare mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Trio vom Lachs mit geräuchtem Lachs, Lachs Tatar und Graved Lachs</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Crevettencocktail mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Rinds Tatare mit Toast und Butter</i>	<i>Fr.23.00</i>

Salat

<i>Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Blattsalat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons</i>	<i>Fr.13.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Speckwürfel und Brotcroûtons</i>	<i>Fr.16.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr.18.00</i>
<i>Nüsslisalat mit gebackenen Eglknusperli(EU)</i>	<i>Fr.21.50</i>

Salatsaucen: Italienisch, Französisch oder Hausdressing nach Wahl

Warme Vorspeisen

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

Suppen

<i>Bouillon mit frischen Flädli und Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Spargelcrème (Saison)</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Tomatencrème mit Basilikum und Gin</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Frische Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Kürbiscrème mit Dill (Saison)</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Broccolicrème mit Pinienkernen</i>	<i>Fr. 10.50</i>

Suppe als kleinere Port. Fr. 2.00 weniger.

Kalbfleisch

*Kalbshohrücken am Stück gebraten an Morchel-Rahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 54.00*

*Kalbskotelett gebraten mit Butter und frischem Salbei
oder am Stück gebraten mit Rotwein-Krauter Sauce
Weisswein Risotto, Bunter gemischter Salat* *Fr. 54.00*

*Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 54.00*

*Zartes Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 54.00*

*Zartes Kalbssteak an Zitronensauce
Mandelreis
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 52.00*

*Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternudeln mit Brösmeli
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 48.00*

*Kalbs-Cordon-Bleu (mit Bauernschinken und Gruyère)
Pommes-Frites
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 47.00*
(Fragen sie nach unserem Monats-Cordon-bleu)

*Hausgemachter Kalbshackbraten an Kräuterjus
Frischer Kartoffelstock
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 38.50*

*Kalbslaffnbraten glasiert im eigenen Jus
Hausgemachter Kartoffelgratin
Mischgemüse vom Markt* *Fr. 39.50*

“Züri-Gschnätzletes“

Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce mit frischen Champignons

Goldbraun gebratene Rösti

Bunter gemischter Salat

Fr. 46.00

“Reis Casimir“

Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Currysauce

im Reisring, mit Früchten garniert

Bunter gemischter Salat

Fr. 46.00

Kalbshaxe “Cremolata“ 300g an Rotweinsauce mit feinen Gemüsegewürfeln

Weisswein Risotto

Bunter gemischter Salat

Fr.48.50

Kalbsvoressen “Bürgerliche Art“

Butternudeln mit Brösmeli oder Spätzli

Bunter gemischter Salat

Fr. 36.50

Spezialitäten

Ganze Schweinshaxe ca.500gr(ohne Schwarte)

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Fr.26.50

“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. 56.00

Les trois Filets du Chef (Kalbsfilet, Schweinsfilet und Rindsfilet mit 3 Saucen)

Hausgemachter Kartoffelgratin, Mischgemüse vom Markt

Fr. 56.00

Médailles vom CH. Rindsfilet "Patron"

*An einer raffinierten Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Grünem Pfeffer
und Champignons mit Cognac, Café de Paris und Rahm verfeinert
Weissweinisotto, Mischgemüse vom Markt*

Fr. 59.50

CH.Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise,

Hausgemachter Kartoffelgratin, Mischgemüse vom Markt

Fr. 65.00

Médailon 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. 58.00

Filetgulasch "Stroganoff" vom CH.Rind

Hausgemachte Spätzli

Bunter gemischter Salat

Fr. 56.00

Rindsbraten geschmort in kräftiger Rotweinsauce,

Frischer Kartoffelstock

Mischgemüse vom Markt

Fr. 39.50

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

<i>Schweinsragout "Bürgerliche Art" an kräftiger Rotweinsauce- mit feinen Gemüsewürfeli, Hausgemachte Spätzli Bunter Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus Frischer Kartoffelstock, Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Hausgemachte Spätzli Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 47.00</i>
<i>Schweinsbraten vom Hohrücken an Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelgratin Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Champignon-Rahmsauce Butternudeln mit Brösmeli oder goldbraun gebratene Rösti Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinsgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce im Reisring mit Früchten garniert Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce Butternudeln mit Brösmeli Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Schweins-Cordon-Bleu vom Nierstück (mit Bauernschinken und Gruyère) Pommes-Frites Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Milder Heisser Bauernschinken an Marsalasauc Hausgemachter Kartoffelgratin, Gedämpfte Bohnen</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Milder Heisser Bauernschinken mit frischem Kartoffelsalat</i>	<i>Fr. 30.50</i>

Geflügelfleisch

<i>Pouletbrüstli gefüllt mit Schinken-Champignon-Mousse an Rotweinsauce</i>	
<i>Weissweinrisotto</i>	
<i>Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Ganzes CH Mistkratzerli (550g)</i>	
<i>mit Weisswein Risotto</i>	<i>Fr. 42.50</i>
<i>mit Pommes-Frites</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>mit buntem gemischter Salat</i>	<i>Fr. 42.50</i>
<i>mit Gemüse</i>	<i>Fr.43.50</i>
<i>CH Pouletbruststreifen "Casimir" an rassiger Currysauce</i>	
<i>im Reisring mit Früchten garniert</i>	
<i>Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>CH Pouletbruststreifen an feiner Champignonrahmsauce</i>	
<i>Butternudeln mit Brösmeli</i>	
<i>Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 37.50</i>

Lammfleisch

<i>Lammentrecôte(NS) mit Kräuterkruste und Rosmarinjus oder im Speckmantel</i>	
<i>Bäckerinnenkartoffeln</i>	
<i>Braisierte Bohnen</i>	<i>Fr. 48.50</i>
<i>Lammgigotbraten(IRT) rosa gebraten an feinem Kräuterjus</i>	
<i>Frischer Kartoffelgratin</i>	
<i>Mischgemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 41.50</i>
<i>Würfel vom Lammentrecôtet(NS) an einer Pommery-Senfsauce</i>	
<i>Im Reisring, Bunter Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 46.50</i>

Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Kirsch-, Schwarzwälder- oder Fruchttorte</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Hausgemachte Caramel-Köpfli</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Hausgemachte Gebrannte Crème nach "Grossmutter Art"</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Glace und Rahm</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Glace, Vanillesauce und Schlagrahm</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleglacé</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Dessert Sinfonie</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Muggenbühl Crème Schnitte</i>	<i>Fr. 8.50</i>