

# *Zum Anfang aus der Herbstküche*

## **Kürbissuppe**

Curry, Cashewnüsse und Dattelstreifen

11

## **Herbstsalat**

Nüsslisalat, Pilze, Feigen und Croûtons

12

## **Roher Randensalat**

mit Birnen, Sauerrahm, Schnittlauch und Specktranchen

11

## **Chèvre chaud**

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig glasiert  
auf Herbstblattsalat und Trauben

14

# Herbstküche

## Lammnierstück rosa gebraten

mit Herbstpilzrisotto

40

## Hirschentrecôte in Zitrusfrüchte-Panade

Portweinsauce separat, Kürbisgnocchi, Rosenkohl

41

## Rehgeschnetzeltes

Whisky-Wildrahmsauce, Trauben, Spätzli,

Rotkraut, Marroni

39

## Pouletbruststreifen mit Kokosraspeln paniert

auf pikanter roter Currysauce, Basmatireis, gebratene Früchte

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.

# Herbstküche

**Zanderfilet gebraten**  
auf Zitronengras-Sesamsauce  
Kurkumanudeln und Rahmwirz  
34

**Wildes Vegi\***  
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,  
Pilze und Preiselbeerbirne  
31

**Herbstpilzrisotto\***  
Weissweinrisotto mit verschiedenen  
Herbstpilzen und Kräutern  
30

# Unsere Vorspeisen

**Consommé natur**

9

mit Flädli **oder** mit "Schuss"

11

**Marktfrischer Blattsalat**

Dressing: Französisch oder Italienisch

8

**Gemischter Salat**

Dressing: Französisch oder Italienisch

9

## Unsere Klassiker

### **Entrecôte Café de Paris**

überbacken, auf der Platte serviert  
mit Pommes frites und Grilltomate

40

### **Wienerschnitzel vom Kalb \***

mit Pommes frites und Tagesgemüse

35

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art \***

mit Butterrösti

35

### **Makkaroni St. Petersburg \***

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm  
und einem Schuss Wodka

28

### **Egli-Knusperli \***

mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

33

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  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur  
ab 2 Personen – pro Person 60

## **Steak de veau double**

Doppeltes Kalbssteak mit Morcheln  
an Rahmsauce mit Nudeln  
und Gemüse garnitur  
ab 2 Personen – pro Person 49

## *Feines ohne Fleisch*

### **"Bravo" Ravioli von Höngg\***

Saisonal, fragen sie unser Servicefachpersonal

32

### **Wildes Vegi\***

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,  
Pilze und Preiselbeerbirne

31

### **Makkaroni St. Petersburg\***

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rahm  
und einem Schuss Wodka

28

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

## *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.

# *Für den kleinen Hunger*

## **Salatteller mit Ei**

Verschiedene marktfrische Salate, garniert mit einem gekochten Ei

19

## **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**

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

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



mit Salami, Schinken, Mostbröckli und Käse

21

## *Herkunftsdeklaration*

### **Fleisch**

Schwein- und Kalbfleisch	Schweiz
Rohschinken, Mostbröckli	Schweiz
Gekochter Schinken, Speck	Schweiz
Poulet	Schweiz
Hirschentrecôte	Neuseeland
Rehgeschnetztes	Österreich
Lamm	Australien*

(\*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

### **Fisch**

Egli	Estland
Zander	Estland

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Um besser auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bitte vor Ihrer Bestellung.



## Die Fischerei

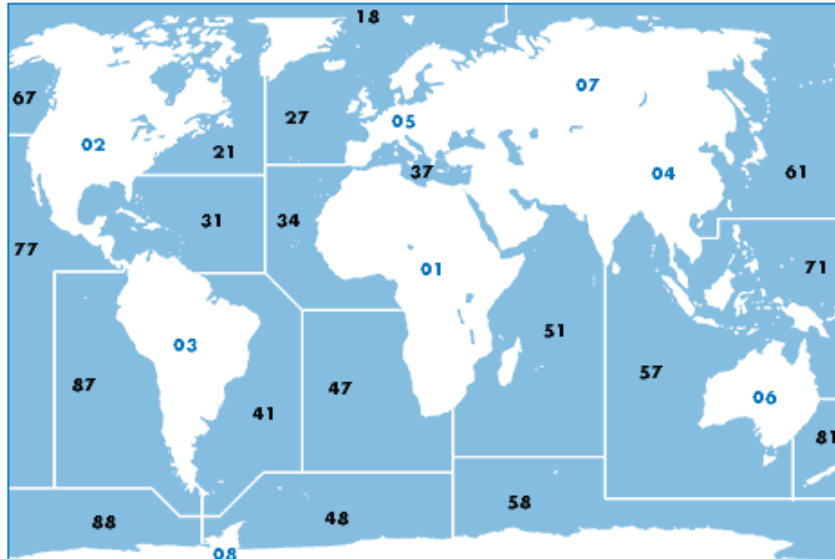
Mit unseren Lieferanten pflegen wir einen direkten Kontakt und sind bestrebt die Überfischung der Meere zu minimieren.

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

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

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

## 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.