



Speiseliste
Liste des mets
Elenco delle pietanze
Menu list

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Spécialiste en restauration CFC
Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP

Impiegata di ristorazione AFC/Impiegato di ristorazione AFC
Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP

Restaurant Service Employee
Federal Diploma of Vocational Education and Training VET
Restaurant Service Employee
Federal Certificate of Vocational Education and Training VET

Kalte Vorspeisen · Hors d'œuvres froides · Antipasti freddi · Cold starters

Kalte Vorspeisen	Hors d'œuvres froides	Antipasti freddi	Cold starters	CHF
Avocado mit rohem Thunfisch Stangensellerie, Sprossen, schwarze Oliven, Goji-Beeren	Avocat et thon cru Céleri en branche, pousses, olives noires, baies de Goji	Avocado con tonno crudo Sedano stanga, germogli, olive nere, bacche di Goji	Avocado with raw tuna Celery stalks, vegetable sprouts, black olives, Goji berries	10.50
Rauchlachs Toast und Butter, Meerrettichschaum	Saumon fumé Toast et beurre, espuma de raifort	Salmone affumicato Toast e burro, schiuma al rafano	Smoked salmon Toast and butter, horseradish foam	19.50
Bachforellenterrine mit Dill Vinaigrette	Terrine de truite de rivière à l'aneth Vinaigrette	Terrina di trota di fiume all'aneto Vinegretta	Brown trout terrine with dill Vinaigrette	12.50
Geflügelleberpastete Cumberland-Sauce, Waldorfsalat	Pâté de foie de volaille Sauce Cumberland, salade Waldorf	Pâté di fegato di volatile Salsa Cumberland, insalata Waldorf	Poultry liver pâté Cumberland sauce, Waldorf salad	14.00
Steinpilzcarpaccio mit Kräuterschaum	Carpaccio de bolets avec mousse aux fines herbes	Carpaccio di porcini con schiuma alle erbe aromatiche	Porcini carpaccio with herb foam	19.00
Meeresfrüchtesalat Lollosalat mit gerösteten Macadamia- Nüssen	Salade de fruits de mer Salade lollo et noix de macadamia torréfié	Insalata di frutti di mare Lattuga in pezzetti e noci di macadamia arrostate	Seafood salad Lollo salad and roasted macadamia nuts	17.50
Lachstatar Brioche und Butter	Tartare de saumon Brioche et beurre	Tartara di salmone Brioche e burro	Salmon Tartar Brioche toast and butter	16.50

Kalte Vorspeisen · Hors d'œuvres froides · Antipasti freddi · Cold starters

Kalte Vorspeisen	Hors d'œuvres froides	Antipasti freddi	Cold starters	CHF
Mezze-Teller	Mezzé	Piatto di meze	Meze dish	22.50
Rindstatar Streichholzkartoffeln	Tatаре de bœuf Pommes allumettes	Tartara di filetto di manzo Patate fiammifero	Beef tartar Shoestring potatoes	28.00
Auswahl frischer Saisonsalate Französische- oder Balsamico- Salatsauce	Choix de salades de saison Sauce française ou balsamique	Selezione di insalate fresche di stagione Salsa francese o all'aceto balsamico	Selection of fresh seasonal salads French or balsamic salad dressing	9.50
Caesar Salat	Salade César	Insalata Caesar	Caesar Salad	15.00
Calabrese Salat	Salade Calabrese	Insalata Calabrese	Calabrian Salad	13.00
Asian Chicken Salat Wasabi-Sauce	Salade asiatique au poulet Sauce au wasabi	Insalata di pollo all'asiatica Salsa wasabi	Asian Chicken Salad Wasabi sauce	15.00

Warme Vorspeisen · Hors d'œuvres chaudes · Antipasti caldi · Warm starters

Warme Vorspeisen	Hors d'œuvres chaudes	Antipasti caldi	Warm starters	CHF
Pochiertes Fischfilet und Meeresfrüchte im Blätterteigkissen mit Champagnerschaum	Filet de poisson et fruits de mer pochés dans un feuilletée avec espuma au champagne	Filetto di pesce e frutti di mare affogati in un guanciale di pasta sfoglia con spuma allo champagne	Poached fish and seafood in a puff pastry cushion with champagne foam	8.50
Gemüse-Tempura Quarksauce	Tempura de légumes Sauce au fromage blanc	Tempura di verdure fresche Salsa al formaggio fresco	Vegetable Tempura Curd cheese sauce	8.50
Ravioli mit Ricotta und Spinat Zitronensauce	Raviolis à la ricotta et aux épinards Sauce au citron	Ravioli con ricotta e spinaci Salsa al limone	Ravioli with ricotta and spinach Lemon sauce	8.50
Pilzrisotto	Risotto aux champignons	Risotto ai funghi	Mushroom risotto	8.50
Ziegenkäse-Kuchen Lauwarmer Gemüsesalat	Quiche au fromage de chèvre Salade de légumes tiède	Torta al formaggio di capra Insalata di verdure tiepida	Goat cheese quiche Lukewarm vegetable salad	8.50
Niedergar Bio-Ei (Onsen-Ei) Frischer Blattspinat, Soja-Chili-Sauce	Œuf à cuisson basse température (Onsen) Feuilles d'épinards fraîches, sauce chili au soja	Uovo bio cotto a bassa temperatura (uova di Onsen) Spinaci in foglia, salsa di soia ai chili	Slow cooked egg (Onsen hot spring) Fresh spinach leaves, soy chili sauce	8.50

Suppen · Potages · Zuppe · Soups

Suppen	Potages	Zuppe	Soups	CHF
Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry parfümiert	Consommé de volaille garni de julienne de légumes et parfumé au Xeres	Brodo ristretto di volatili con striscioline di verdura e profumato allo sherry	Chicken bouillon with vegetable strips and refined with sherry	7.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Crème de courge à l'huile de pépins de courge	Vellutata di zucca con olio di semi di zucca	Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil	9.50
Melonenkaltschale mit Zitronenmelissen-Schaum	Soupe de melon froide avec espuma de mélisse citronnée	Zuppa fredda di melone con una spuma alla melissa	Melon cold bowl with lemon balm foam	6.50
Minestrone Italienische-Gemüsesuppe mit Pesto	Minestrone Potage italienne taillé aux légumes et pesto	Minestrone Zuppa di verdure italiana con pesto	Minestrone Italian vegetable soup with pesto	8.50
Linsenpüreesuppe	Potage de purée de lentilles	Passato di lenticchie	Lentil puree soup	8.50

Fleisch	Viande	Carne	Meat	CHF
Sautiertes Schweinskotelett an Senfsauce Griessnocken, gedämpfter Brokkoli mit Mandeln	Côtelette de porc sautée à la sauce moutarde Gnocchi de semoule de blé dur, brocoli vapeur aux amandes	Costolette di maiale saltate con salsa alla senape Gnocchi alla romana, broccoli al vapore con mandorle	Sautéed pork chop with mustard sauce Semolina dumplings, steamed broccoli with almonds	28.00
Lammrückenfilet sous-vide in der Kartoffelkruste Ratatouille, Thymianjus	Filet d'agneau sous-vide en croûte de pommes de terre Ratatouille, jus au thym	Filetto di sella d'agnello sottovuoto in crosta di patate Ratatouille, sugo al timo	Lamb loin fillet in a potato crust Ratatouille, thyme scented gravy	34.50
Grilliertes Chateaubriand (für zwei oder mehr Personen) Bearner Sauce, Kartoffelgratin, Gemüseplatte	Chateaubriand grillée (pour deux personnes ou plus) Sauce béarnaise, gratin de pommes de terre, sélection de légumes	Châteaubriand alla griglia (per due o più persone) Salsa béarnaise, gratin di patate, scelta di verdure	Grilled chateaubriand (for two or more persons) Sauce béarnaise, potato gratin, selection of vegetables	48.50
Knusprig gebratene Entenbrust Cassissauce, Pilawreis, gedünstete Kefen	Magret de canard rôti croustillant Sauce au cassis, riz pilaw, pois mangetout étuvées	Petto d'anatra croccante Salsa di ribes nero, riso pilaf, taccole stufate	Crispy roasted duck breast Blackcurrant sauce, pilaw rice, stewed snow peas	38.00
Mistchraterli mit Rosmarin im Körbchen Bratkartoffeln	Coquelets au romarin en corbeille Pommes de terre sautées	Galletto con rosmarino al cestello Patate arrostate	Baby chicken with rosemary in a basket Roast potatoes	38.00
Wiener Tafelspitz Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Meerrettichsauce	Bœuf bouilli à la viennoise Pommes nature, canneberges, sauce au raifort	Bollito di manzo alla viennese Patate bollite, mirtilli rossi, salsa al rafano	Viennese style boiled beef Boiled potatoes, cranberries, horseradish sauce	36.00
Kalbs Cordon-bleu Pommes-frites, Gemüse	Cordon-Bleu de veau Pommes frites, légumes	Cordon blu di vitello Patate fritte, verdura	Veal Cordon-Bleu French fries, vegetables	38.00
Geschnetzelte Kalbsleber an Schalottensauce Rösti	Émincé de foie de veau à la sauce aux échalotes Rösti	Sminuzzato di fegato di vitello con salsa allo scalogno Rösti	Strips of calf's liver with shallot sauce Roesti	42.00

Fleisch	Viande	Carne	Meat	CHF
Geschmorter Rinds-Sauerbraten mit Pilzragout Pappardelle, gefülltes Kohlköpfchen	Aiguillette de bœuf braisé au gamay avec ragout de champignon Papardelle, chou farci	Aletta di manzo brasata al vino rosso con ragù di funghi Pappardelle, teste di cavolo bianco ripiene	Braised beef in red wine with mushroom stew Pappardelle pasta, stuffed cabbage	32.00
Rehrücken «Baden-Baden» Spätzli, Rotkraut, Marroni	Selle de chevreuil « Baden-Baden » Spaetzli, chou rouge, marrons	Sella di capriolo «Baden-Baden» Gnocchetti, cavolo rosso, marroni	Saddle of venison «Baden-Baden» Spaetzli, red cabbage and chestnuts	38.00
Truthahn-Curry Kokosnussreis, Chutney	Curry de dinde Riz à la noix de coco, chutney	Sminuzzato di tacchino al curry Riso alla noce di cocco, chutney	Turkey curry Coconut rice, chutney	38.00
Pulled Pork-Burger (Niedergar) Barbecue-Sauce, Country Fries, Coleslaw	Hamburger à l'effiloché de porc (cuisson basse température) Sauce barbecue, country fries, salade Coleslaw	Hamburger di frange sfilacciate di maiale (cottura a bassa temperatura) Salsa barbecue, patate country, insalata di cavoli (cole-slaw)	Pulled Pork Burger (slow cooked) Barbecue sauce, country fries, coleslaw	38.00

Fisch	Poisson	Pesce	Fish	CHF
Grillierte Lachsschnitzel mit Rotweibutter Limetten-Risotto	Escalope de saumon grillé avec beurre au vin rouge Risotto au citron vert	Scaloppe di salmone alla griglia con burro al vino rosso Risotto al lime	Grilled salmon fillet with red wine butter Lime risotto	34.00
Zander in der Salzkruste mit weisser Balsamico Sauce Blauer Kartoffelstock, Saisongemüse	Sandre dans la croûte de sel avec sauce balsamique blanche Purée de pommes de terre bleues, légumes de saison	Lucioperca in crosta di sale con salsa al balsamico bianco Purè di patate blu, verdure di stagione	Zander in a salt crust with white balsamic sauce Mashed blue potato, seasonal vegetables	34.00
Pochierte Seezungenroulade gefüllt mit grünem Spargel Chardonnay Sauce, Venere-Reis	Filets de sole pochés farcis aux asperges vertes Sauce Chardonnay, de riz Vénère	Rotolo affogato di sogliola ripieno di asparagi verdi Salsa allo Chardonnay, riso Venere	Poached sole fillets filled with green asparagus Chardonnay sauce, Venere rice	36.00
Miesmuscheln Pommes frites, Knoblauch-Mayonnaise	Moules marinières Pommes frites, mayonnaise à l'ail	Cozze alla marinara Patate fritte, maionese all'aglio	Mariners' mussels French fries, garlic mayonnaise	34.00
Frittierte Riesencrevetten in der Kokoskruste mit Chili-Sauce Glasnudeln	Crevettes géantes frites en croûte de noix de coco avec sauce chili Vermicelles de riz	Gamberoni giganti fritti in crosta di cocco con salsa ai chili Spaghetti di riso	Deep fried prawns in the coconut crust with chili sauce Glass noodles	34.00
Sautiertes Forellenfilet in Mandelbutter Petersilienkartoffeln	Filet de truite sauté au beurre d'amande Pommes persillées	Filetto di trota saltato in burro di mandorle Patate al prezzemolo	Sautéed trout fillet in almond butter Parsley potatoes	34.00

Vegetarisch / Vegan · Végétarien / végan · Vegetariano / vegano · Vegetarian / vegan

Vegetarisch / Vegan	Végétarien / végan	Vegetariano / vegano	Vegetarian / vegan	CHF
Linsotto mit frischen Pilzen	Linsotto aux champignons frais	Linsotto con funghi freschi	Linsotto with fresh mushrooms	34.00
Gemüsecurry mit Kichererbsen Parfümreis	Curry de légumes aux pois chiches Riz parfumé	Curry di verdure con ceci riso profumato	Vegetable curry with chickpeas perfumed rice	34.00
Gemüse-Lasagne	Lasagne de légumes	Lasagne vegetariane	Vegetable lasagna	34.00
Grillierter Tofu-Spiess Erdnuss-Sauce, frittierte Süßkartoffel-Chips	Brochette de tofu grillée Sauce aux arachides, croustilles de patates douces frites	Spiedo di tofu alla griglia Salsa alle arachidi, chips fritte di patate dolci	Grilled tofu skewer Peanut sauce, sweet potato chips	34.00
Sellerie-Auberginen-Piccata Tomatenspaghetti	Céleri-Aubergine-Piccata Spaghettis à la tomate	Piccata di sedano e melanzane Spaghetti al pomodoro	Celery-Aubergine-Piccata Tomato spaghetti	34.00

Käse · Fromage · Formaggio · Cheese

Käse	Fromage	Formaggio	Cheese	CHF
Käse-Spezialitäten von unserem Käsewagen kleine Portion grosse Portion	Spécialités de fromages de notre chariot à fromages petite portion grande portion	Specialità di formaggi dal nostro carrello porzione piccola porzione grande	Cheese specialities from our cheese trolley small portion large portion	 12.00 16.00
Beilagen <ul style="list-style-type: none"> • Pellkartoffeln • Diverse Brote • Chutneys, Senfs • Frische und getrocknete Früchte • Nüsse, Honig 	Garnitures <ul style="list-style-type: none"> • pommes en robe des champs • pain divers • chutneys, moutardes • fruits frais et séchés • noix, miel 	Contorni <ul style="list-style-type: none"> • patate in camicia • vari pani • chutney, mostarde • frutta fresca e secca • noci, miele 	Side dishes <ul style="list-style-type: none"> • jacket potatoes • selection of breads • chutneys, mustards • fresh and dried fruits • nuts, honey 	

Süssspeisen · Entremets · Dolci · Desserts

Süssspeisen	Entremets	Dolci	Desserts	CHF
Gefroren	Glacé	Congelato	Frozen	
Rahmgefrorenes mit Ingwer Zwetschgenkompott	Parfait glacé au gingembre Compote de prune	Semi-freddo allo zenzero Composta di prugne	Frozen parfait with ginger Plum compote	12.00
Sorbet-Teller mit drei verschiedenen Aromen: Mango, Brombeere und Basilikum	Palette de sorbet maison avec trois arômes différents : mangue, mûres et basilic	Variazione di sorbetti con tre gusti diversi: mango, mora e basilico	Sorbet plate with three different flavours: mango, blackberry and basil	12.50
Eisauflauf Grand Marnier Zitrusfruchtsalat	Soufflé glacée Grand Marnier Salade d'agrumes	Sformato di gelato al Grand Marnier Macedonia di agrumi	Grand Marnier Iced soufflé Citrus salad	12.50
Coupe Romanoff	Coupe Romanoff	Coppa Romanoff	Coupe Romanoff	12.50
Coupe Dänemark	Coupe Danemark	Coppa Danimarca	Coupe Denmark	12.50
Coupe Nesselrode	Coupe Nesselrode	Coppa Nesselrode	Coupe Nesselrode	12.50
Aufgeschlagener Eiskaffee mit Kirsch parfümiert	Café frappé parfumé au Kirsch	Gelato al caffè montato profumato al Kirsch	Coffee shake refined with Kirsch	12.50
Wachholder-Granité mit Gin	Granité de genièvre au gin	Granita di ginepro con gin	Juniper Granita with gin	12.50

Süssspeisen · Entremets · Dolci · Desserts

Süssspeisen	Entremets	Dolci	Desserts	CHF
Kalt	Froid	Freddi	Cold	
Aprikosenkuchen	Tarte aux abricots	Crostata di albicocche	Apricot tart	12.00
Quarkkuchen	Gâteau au séré	Torta di ricotta	Cheesecake	8.50
Katalanische Crème	Crème catalane	Crema catalana	Catalan cream	11.00
Panna cotta Himbeersauce	Panna cotta Sauce framboise	Panna cotta Passata di lamponi	Panna cotta Raspberry sauce	12.50
Duett von Schokoladenmousse Schlagrahm	Duo de mousse au chocolat Crème chantilly	Duetto di spuma al cioccolato Panna montata	Chocolate mousse duet Whipped cream	12.50
Meringues Doppelrahm	Meringues crème double	Meringhe doppia crema	Meringues clotted double cream	12.50
Frische Erdbeeren mit Pfefferminze	Fraises fraîches avec menthe poivrée	Fragole fresche con menta piperita	Fresh strawberries with peppermint	12.50

Süssspeisen · Entremets · Dolci · Desserts

Süssspeisen	Entremets	Dolci	Desserts	CHF
Warm	Chaud	Caldi	Warm	
Passionsfrucht-Soufflé	Soufflé au fruit de passion	Soufflé al frutto della passione	Passion Fruit Soufflé	12.50
Kirschenstrudel Vanillesauce	Jalousie aux cerises Sauce vanille	Strudel di ciliegie Salsa alla vaniglia	Cherry strudel Vanilla sauce	12.50
Flammbierte Pfannkuchen Sauerrahmglace	Crêpes flambées Crème acidulée glacée	Crespelle fiammeggiate Gelato alla panna acida	Flambéed pancakes Sour cream ice cream	12.50
Frittierte Holunderblüten Walderdbeerenglace	Beignets fleurs de sureau Glace aux fraises des bois	Fiori di sambuco fritti Gelato alle fragole di bosco	Fried elderberry blossoms Wild strawberry ice cream	12.50
Schokoladeküchlein (lauwarm)	Moelleux au chocolat (tiède)	Tortino tiepido al cioccolato	Chocolate lava cake (lukewarm)	12.50
Dessertwagen Dessertauswahl je nach Jahreszeit	Chariots de dessert Choix de dessert aux grés des saisons	Dolci dal carrello Con vasta scelta di dolci stagionali	Dessert trolley Choice of seasonal selection of desserts	12.50

