

FrISChe Salate....

Fr.

Wählen Sie **französische** oder **italienische** Sauce

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	11.50
Buntgemischter Salat "Schari Vari"	12.00
Grosser Salatteller mit Ei	17.50
Grosser innerschwyzter Wurstsalat garniert	18.50

Der Chef empfiehlt:

Grosser bunter Blattsalat nach "Fischerinnen Art"	17.00
(ein ganz spezielles Rezept aus der Ostschweiz mit geräuchten Forellenfilet- und Apfelstückli)	

Aus der Suppenküche....

Fr.

Tagessuppe	9.50
Bouillon mit Mark und Sherry	13.50
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe parfümiert mit Gin	13.50
Grosse klare Fischsuppe "Neptun" mit Gemüse, Champignons und feine Fischstückchen	16.50

Unsere beliebten "Tatar"

Fr.

(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

"Beefsteak Tatar Classic" mit Cognac verfeinert, nach Ihren Wünschen gewürzt, serviert mit Toast und Butter **32.50**

1/2 Portion Beefsteak Tatar Classic **22.50**

"Beefsteak Tatar Deluxe" mit Whisky verfeinert, nach Ihren Wünschen gewürzt, serviert mit Toast und Butter **33.50**

1/2 Portion Beefsteak Tatar Deluxe **23.50**

"Beefsteak Tatar Hausart" verfeinert mit eingelegtem Ingwer....lassen Sie sich überraschen. **34.50**

1/2 Portion Beefsteak Tatar Hausart **24.50**

Vegetarisches....

Fr.

"Gemüsebouquet" mit gebratenen Champignons und einem Spiegelei **26.00**

Rassiges Gemüsecurry "Bombay" serviert im Reisring mit einem grünen Salat **28.50**

Soja-Geschnetzeltes "Madagaskar" an rassischer Cognac-pfefferrahmsauce mit Ananaswürfel. Serviert mit Basmati-Reis **32.50**



Für unsere Fleischliebhaber....

Fr.

Panierte Schweinsschnitzel "Wiener Art"

24.50

mit Pommes Frites und einem grünen Salat

"Schweins-Schnitzel-Fit"

29.50

serviert mit knackigem Blattsalat und Pommes frites

Grosses Schweinssteak vom Grill "Café de Paris"(200g)

35.50

serviert mit grossem Gemüsebouquet und Pommes frites

"Matrosen-Steak" (200g)

47.50

Zartes Rinds-Entrecôte vom Grill an rassiger Pfefferrahmsauce, serviert mit kleinem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Speziell für Cordon-bleu-Liebhaber....

Fr.

"Bergburrä-Cordon bleu"

33.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse und geräuchtem Speck, serviert mit Pommes frites und gefüllten Tomaten

Kalbscordon bleu "Wiener Art", der Klassiker!

42.00

Serviert mit einem grossen Gemüsebouquet und Pommes frites

Herkunft des Kalb- und Schweinefleisches: Schweiz

Herkunft Rindfleisch: Uruguay, Paraguay, Schweiz

Herkunft der Fische: Zander und Saibling: EU-Länder

Felchen und Egli: Vierwaldstättersee

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Alle Preise inklusiv 8% Mwst. Die Euro-Preise richten sich nach dem Tageskurs.

Innerschwyzler Fischfreuden....

Fr.

"Seegusler-Fit" mit zarten, in der Panade knusprig gebratenen Fischfilets (nach Fang), knackigem Blattsalat und Sauce Tartar **31.50**

"Wochenhit" mit zarten, in der Panade knusprig gebratenen Felchenfilets, serviert mit einem grossen Gemüsebouquet, Salzkartoffeln und Sauce Tartar **36.00**

Die nachfolgenden Fischgerichte werden mit einem grünen Salat als Vorspeise serviert

Felchenfilets **"Schwyzer Ratsherren Art"** an einer feinen Safran-Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Trockenreis **39.00**

Felchenfilets **"Nidwaldner Art"** in einer feinen Panade knusprig gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar **40.50**

Felchenfilets **"Zuger Landfrauen Art"** an einer feinen Kräuter-Weisswein-Rahmsauce. Serviert mit Trockenreis **39.00**

Felchenfilets gebraten **"St. Saphorin"** Ein feines Rezept von Winzern in die Innerschweiz gebracht. Serviert mit Salzkartoffeln **41.00**

Felchenfilets in der Folie **"Gersauer Art"** Auch Sie wird das beste "Gersauer" Rezept begeistern! Serviert mit Salzkartoffeln **42.00**

Felchenfilets gebraten **"Seefahrer Art"** an einer rassigen Curry-Weisswein-Rahmsauce mit Früchten. Serviert mit Trockenreis **40.50**

Die Fischerei Zimmermann und Bianchi Comestibles beliefern uns mit fangfrischen Fischen. Fragen Sie nach dem aktuellen Fang.