

## Frische Salate....

Fr.

*Wählen Sie französischen, italienischen oder Ruccoladressing*

<b>Grüner Salat</b>	<b>11.00 *</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>12.00 *</b>
<b>Buntgemischter Salat "Schari Vari"</b>	<b>13.00 *</b>
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b>	<b>18.50 *</b>

### Der Chef empfiehlt:

<b>Grosser bunter Blattsalat nach "Fischerinnen Art"</b>	<b>18.50 *</b>
<b>(ein ganz spezielles Rezept aus der Ostschweiz mit geräuchten Forellenfilet- und Apfelstückli)</b>	

## Aus der Suppenküche....

Fr.

<b>Tagessuppe</b>	<b>10.50 *</b>
<b>Bouillon mit Mark und Sherry</b>	<b>14.50 *</b>
Hausgemachte <b>Tomatencrèmesuppe</b> parfümiert mit Gin	<b>14.50 *</b>
Grosse klare <b>Fischsuppe "Neptun"</b> mit Gemüse, Champignons und feine Fischstückchen	<b>17.00 *</b>

\* Neu erlauben wir uns am weiss gedeckten Tisch einen Couvertpreis für **Brot und Gedeck** von Fr. 5.- zu verrechnen.

(--> dieser entfällt bei einer Mind.-Konsumation von Fr. 25.- p.P.)

## Unsere beliebten "Tatar"

Fr.

(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

**"Beefsteak Tatar Classic"** mit Cognac verfeinert, nach Ihren Wünschen gewürzt, serviert mit Toast und Butter **34.00**

1/2 Portion Beefsteak Tatar Classic **24.00**

**"Beefsteak Tatar Deluxe"** mit Whisky verfeinert, nach Ihren Wünschen gewürzt, serviert mit Toast und Butter **35.50**

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

**"Beefsteak Tatar Hausart"** verfeinert mit eingelegtem Ingwer....lassen Sie sich überraschen. **36.00**

1/2 Portion Beefsteak Tatar Hausart **25.50**

**Für ein zusätzliches Gedeck werden Fr. 7.- verrechnet**

## Vegetarisches....

Fr.

**"Gemüsebouquet"** mit gebratenen Champignons und einem Spiegelei **27.00**

**Rassiges Gemüsecurry "Bombay"**, serviert im Reisring mit einem grünen Salat als Vorspeise **32.00**

**Quorn-Geschnetzeltes "Madagaskar"** an rassisger Cognac-pfefferrahmsauce mit Ananas. Serviert mit Basmati-Reis und einem grünen Salat als Vorspeise **36.50**



<b><u>Für unsere Fleischliebhaber....</u></b>	<b>Fr.</b>
<b>Panierte Schweinsschnitzel "Wiener Art"</b>	<b>28.00</b>
mit Pommes Frites und einem grünen Salat als Vorspeise	
<b>Zarter "Schweins-Schnitzel-Fitnessteller"</b>	<b>29.50</b>
serviert auf Champignons mit knackigem Blattsalat und Pommes frites	
<b>Grosses Schweinssteak vom Grill "Café de Paris" (200g)</b>	<b>37.50</b>
serviert auf Champignons mit feinem Gemüsebouquet und Pommes frites	
<b>"Matrosen-Steak" (200g)</b>	<b>49.00</b>
Zartes australisches Rinds-Entrecôte vom Grill an rassiger Pfefferrahmsauce, serviert mit kleinem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	

## Speziell für Cordon-bleu-Liebhaber.... **Fr.**

### **"Bergburrä-Cordon bleu"** **36.00**

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse und geräuchertem Speck, serviert mit Pommes frites und kleinem Gemüsebouquet

### **Kalbscordon bleu "Wiener Art", der Klassiker!** **46.00**

Serviert mit einem grossen Gemüsebouquet und Pommes frites

Herkunft des Kalb- und Schweinefleisches: Schweiz

Herkunft Rindfleisch: Uruguay, Paraguay, Australien, Schweiz

Herkunft der Fische: Zander und Saibling: EU-Länder und Russland

Felchen und Egli: Schweizer Seen oder Zucht

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

**Alle Preise inklusiv 7,7 % Mwst. Die Euro-Preise richten sich nach dem Tageskurs.**

## Innerschwyzer Fischfreuden.... **Fr.**

### **"Seegusler-Fit"** mit zarten, in der Panade knusprig ge- **33.50**

bratenen Fischfilets (nach Fang), knackigem Blattsalat und Sauce Tartar

### **"Wochenhit"** mit zarten, in der Panade knusprig **37.50**

gebratenen Felchenfilets, serviert mit einem grossen Gemüsebouquet, Salzkartoffeln und Sauce Tartar

**Die nachfolgenden Fischgerichte werden mit einem grünen Salat als Vorspeise serviert.**

Felchenfilets "**Schwyzter Ratsherren Art**" an einer feinen Safran-Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Trockenreis **41.00**

Felchenfilets "**Nidwaldner Art**" in einer feinen Panade knusprig gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar **42.00**

Felchenfilets "**Zuger Landfrauen Art**" an einer feinen Kräuter-Weisswein-Rahmsauce. Serviert mit Trockenreis **41.00**

Felchenfilets gebraten "**St. Saphorin**" Ein feines Rezept von Winzern in die Innerschweiz gebracht. Serviert mit Salzkartoffeln **43.00**

Felchenfilets in der Folie "**Gersauer Art**" Auch Sie wird das beste "Gersauer" Rezept begeistern! Serviert mit Salzkartoffeln **44.00**

Felchenfilets gebraten "**Seefahrer Art**" an einer rassigen Curry-Weisswein-Rahmsauce mit Früchten. Serviert mit Trockenreis **43.00**

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