

Frische Salate....

Fr.

Wählen Sie französischen, italienischen oder Ruccoladressing

Grüner Salat	11.50 *
Gemischter Salat	12.50 *
Buntgemischter Salat "Schari Vari"	13.50 *
Grosser Salatteller mit Ei	18.50 *

Der Chef empfiehlt:

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

Aus der Suppenküche....

Fr.

Tagessuppe	10.50 *
Bouillon mit Mark und Sherry	14.50 *
Tomatencrèmesuppe "Gorbatschov" parfümiert mit Gin	14.50 *
Grosse klare Fischsuppe "Neptun" mit Gemüse, Champignons und feinen Fischstückchen nach Fang	17.50 *

* 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.)

Unser sehr beliebtes "Tatar" Fr.

(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

"Beefsteak Tatar Classic" mit Cognac verfeinert, nach **35.00**
Ihren Wünschen gewürzt, serviert mit Toast und Butter

1/2 Portion Beefsteak Tatar Classic zur Vorspeise **24.50**

Für ein zusätzliches Gedeck werden Fr. 7.- verrechnet

Vegetarisches.... Fr.

Grosses **"Gemüsebouquet"** mit gebratenen Champignons **29.00**
und einem Spiegelei

Rassiges Gemüsecurry "Asia Style", serviert mit Basmatireis **35.00**
und einem grossen **grünen Salat als Vorspeise**

Zarte gebratene Quornwürfel "Caribbean" **36.00**
an einer hausgemachten Curryrahmsauce mit Bananen.
Serviert mit Basmatireis und einem grossen **grünen Salat als Vorspeise**



Für unsere Fleischliebhaber.... **Fr.**

Panierte Schweinsschnitzel "Wiener Art" 29.00

mit Pommes Frites und einem **grossen grünen Salat** als Vorspeise

Schweinssteak vom Grill "Café de Paris" (200g) 37.50

serviert auf Champignons mit grossem Gemüsebouquet und Pommes frites

Zartes Entrecôte vom Grill "Matrosen Art" (200g) 52.00

Zartes australisches Rinds-Entrecôte vom Grill an rassisger Pfefferrahmsauce, serviert mit feinem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

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

Grosses "Bergburrä-Cordon bleu" 37.00

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

Feines Kalbscordon bleu "Bellevue" 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.

Innerschwyzzer Fischfreuden....

Fr.

Unser "Wochenhit" und das seit 20 Jahren :-)) mit zarten, **37.50**
in der Kruste gebratenen Felchenfilets, serviert mit einem sehr
grossen Gemüsebouquet, Salzkartoffeln und Sauce Tartar

**Die fangfrischen Felchenfilets kommen direkt von
der Fischerei Nöpflin (Schwybogä)**

Weitere Fische wie Saibling oder Zander beziehen wir über den Grosshandel.

Felchenfilets "Schwyzer Ratsherren Art" an einer feinen **38.00**
Safran-Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Trockenreis

Felchenfilets "Nidwaldner Art" in einer feinen Panade **38.00**
knusprig gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar

Felchenfilets "Zuger Landfrauen Art" an einer feinen **37.00**
Kräuter-Weisswein-Rahmsauce. Serviert mit Trockenreis

Felchenfilets gebraten "St. Saphorin" Ein super Rezept **39.00**
inspiriert durch waadtländer Winzer. Serviert mit Salzkartoffeln

Felchenfilets in der Folie "Gersauer Art" Auch Sie wird **39.00**
das beste "Gersauer" Rezept begeistern! Serviert mit Salzkartoffeln

Alle Rezepte sind unsere eigenen speziellen Hauscreationen !
Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihren Wunsch.