

## Frische Salate....

Fr.

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

<b>Grüner Salat</b>	<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.50</b>
<b>Buntgemischter Salat "Schari Vari"</b>	<b>12.00</b>
<b>Tomatensalat "Calabrese" mit Mozzarella</b>	<b>15.50</b>
<b>Grosser Salatteller</b>	<b>17.00</b>

### Der Chef empfiehlt:

<b>Bunter Blattsalat nach "Fischerinnen Art"</b>	<b>17.00</b>
<b>(ein ganz spezielles Rezept aus der Ostschweiz mit geräuchten Forellenfilet- und Apfelstückli)</b>	

## Aus der Suppenküche....

Fr.

<b>Tagessuppe</b>	<b>9.50</b>
<b>Bouillon "Gärtnerinnen Art" mit Gemüse</b>	<b>10.00</b>
<b>Bouillon mit Mark und Sherry</b>	<b>13.50</b>
<b>Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Gin</b>	<b>13.50</b>
<b>"Tessiner Merlotsüppchen" (Spezialität)</b>	<b>13.50</b>
<b>Klare Fischsuppe "Seegusler Art"</b>	<b>15.50</b>

## Kalte Tellergerichte....

Fr.

**Bündnerteller "Grischuna"**

**24.00**

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

**32.50**

**1/2 Portion Beefsteak Tatar** als Vorspeise

**22.50**

(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

## Vegetarisches....

Fr.

**"Buure-Omlett"** mit Gemüse und gebratenen Champignons

**22.00**

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

**24.00**

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

**27.50**



## Für unsere Fleischliebhaber....

Fr.

### **Panierte Schweinsschnitzel "Wiener Art"**

**24.50**

mit Pommes Frites und einem grünen Salat

### **"Schnitzelfit"** mit vielen feinen Salaten garniert

**28.50**

mit Kalbfleisch anstatt Schweinefleisch

**35.50**

### **Grosses Schweinssteak vom Grill "Café de Paris"**

**35.50**

serviert mit grossem Gemüsebouquet und Pommes frites

### **"Gourmet-Fit"** mit zarten Kalbschnitzel vom Grill,

**38.80**

serviert mit grossem Gemüsebouquet

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

Fr.

### **"Bergburrä-Cordon bleu"** Ein Schweins-Cordon bleu

**33.00**

gefüllt mit Bergkäse und geräuchtem Speck, serviert mit Pommes frites und gefüllten Tomaten

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

**42.00**

mit einem grossen Gemüsebouquet und Pommes frites

### **Kalbscordon bleu "Grischuna"** mit Bündnerfleisch und

**41.00**

Bergkäse. Serviert mit Gemüsebouquet und Kroketten

Herkunft des Fleisches: Kalb: Schweiz;

Schwein: Schweiz; Rind: Schweiz / Südamerika

## Innerschwyzter Fischfreuden.... Fr.

**"Felchenfit"** mit zarten, in der Panade knusprig gebratenen Felchenfilets, feinen Salaten, Salzkartoffeln und Sauce Tartar **31.00**

### **Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste:**

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

### **Garantiert ein Versuch wert:**

**"Fisch-Cordon bleu Romana"** Gefüllte Zanderfilets oder Fisch nach Fang mit Mozzarella, Salbei und Rohschinken. Serviert mit Salzkartoffeln, Sauce Tartar und einem grünen Salat. **39.00**

**Die nachfolgenden Fischgerichte werden mit einem grünen Salat serviert und können auch als Vorspeisenportion bestellt werden (50% des Normalpreises)**

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 **"Chloster Einsiedeln"** Lassen Sie sich von dieser Spezialität überraschen! Serviert mit Trockenreis **40.50**

....es folgen noch weitere Fischspezialitäten....

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

Felchenfilets in Butter gebraten "**Luzerner Art**" garniert **41.00**  
mit Tomaten, Zwiebeln und Kapern. Serviert mit Salzkartoffeln

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

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

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

**Die Fischerei Zimmermann aus Vitznau beliefert uns mit  
fangfrischen Fischen. Fragen Sie nach dem aktuellen Fang.**

**Herkunft der Fische: Zander / Saibling: EU-länder  
Felchen/Egli: Vierwaldstättersee**



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