

## Frische Salate....

Fr.

*Wählen Sie französischen, italienischen oder Ruccoladressing*

<b>Grüner Salat</b>	<b>12.50 *</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>13.50 *</b>
<b>Buntgemischter Salat "Schari Vari"</b>	<b>14.50 *</b>
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b>	<b>19.50 *</b>

### Der Chef empfiehlt:

<b>Grosser bunter Blattsalat nach "Fischerinnen Art"</b>	<b>19.50 *</b>
<b>(ein ganz spezielles Rezept aus der Ostschweiz mit geräuchten Forellenfilet- und Apfelstückli)</b>	

## Aus der Suppenküche....

Fr.

<b>Tagessuppe</b>	<b>11.00 *</b>
<b>Bouillon mit Mark und Sherry</b>	<b>15.50 *</b>
<b>Tomatencrèmesuppe "Gorbatschov" parfümiert mit Gin</b>	<b>15.50 *</b>
<b>Grosse klare Fischsuppe "Neptun" mit Gemüse, Champignons und feinen Fischstückchen nach Fang</b>	<b>18.50 *</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.)

## Unser sehr beliebtes "Tatar" Fr.

(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

**"Beefsteak Tatar Classic"** mit Cognac verfeinert, nach **36.50**  
Ihren Wünschen gewürzt, serviert mit Toast und Butter

**1/2 Portion Beefsteak Tatar Classic zur Vorspeise** **25.50**

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

## Vegetarisches.... Fr.

Grosses **"Gemüsebouquet"** mit gebratenen Champignons **31.00**  
und einem Spiegelei

**Rassiges Gemüsecurry "Asia Style"**, serviert mit Basmatireis **37.00**  
und einem grossen **grünen Salat als Vorspeise**

**Zarte gebratene Quornwürfel "Caribbean"** **37.50**  
an einer hausgemachten Curryrahmsauce mit Bananen.  
Serviert mit Basmatireis und einem grossen **grünen Salat als Vorspeise**



## Für unsere Fleischliebhaber....

Fr.

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

**32.00**

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

### **Schweinssteak vom Grill "Café de Paris" (200g)**

**39.00**

serviert auf Champignons mit grossem Gemüsebouquet und Pommes frites

### **Zartes Entrecôte vom Grill "Matrosen Art" (200g)**

**54.00**

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"**

**39.00**

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

### **Feines Kalbscordon bleu "Bellevue"**

**48.00**

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.**

<b><u>Innerschwyzzer Fischfreuden....</u></b>	<b>Fr.</b>
<p><b>Unser "Wochenhit"</b> und das seit 20 Jahren :-)) mit zarten, in der Kruste gebratenen Felchenfilets, serviert mit einem sehr grossen Gemüsebouquet, Salzkartoffeln und Sauce Tartar</p> <p><b><u>Die fangfrischen Felchenfilets kommen direkt von der Fischerei Nöpflin (Schwybogä)</u></b></p> <p><i>Weitere Fische wie Saibling oder Zander beziehen wir über den Grosshandel.</i></p>	<b>39.50</b>
<p><b>Felchenfilets "Schwyzer Ratsherren Art"</b> an einer feinen Safran-Weisswein-Rahmsauce, serviert mit Trockenreis</p>	<b>39.50</b>
<p><b>Felchenfilets "Nidwaldner Art"</b> in einer feinen Panade knusprig gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar</p>	<b>39.50</b>
<p><b>Felchenfilets "Zuger Landfrauen Art"</b> an einer feinen Kräuter-Weisswein-Rahmsauce. Serviert mit Trockenreis</p>	<b>39.00</b>
<p><b>Felchenfilets gebraten "St. Saphorin"</b> Ein super Rezept inspiriert durch waadtländer Winzer. Serviert mit Salzkartoffeln</p>	<b>41.00</b>
<p><b>Felchenfilets in der Folie "Gersauer Art"</b> Auch Sie wird das beste "Gersauer" Rezept begeistern! Serviert mit Salzkartoffeln</p>	<b>42.00</b>
<p><b>Alle Rezepte sind unsere eigenen speziellen Hauscreationen !</b>  <b>Gerne erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit Ihren Wunsch.</b></p>	