



RESTAURANT

Immer wieder gut.

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us.

VORSPEISEN & SUPPEN

Gaspacho "Andalusische Gemüsesuppe" (vg,l,r) <i>Gaspacho Andaluz</i>	9.00
Gurkenkaltsole mit Dill und Rauchlachsstreifen (g) <i>Cold cucumber soup with dill and stripes of smoked salmon</i>	10.50
Salat Caprese mit Schweizer Wasserbüffelmozzarella (v,g) <i>Salad caprese with Swiss water buffalo mozzarella</i>	19.50
"Swiss" Caesar Salat mit Poulet, Speck und Freilandei <i>"Swiss" Caesar salad with chicken, bacon and egg</i>	21.50
"Bündner Salat" Rohschinken an sommerlichem Salat und bunten Früchten (l,g) <i>Air dried meat with summer salad and mixed fruits</i>	22.00
Bunter "Highland" Salat mit Schottischem Rauchlachs (g) <i>Mixed "Highland" salad with Scottish smoked salmon</i>	25.50

GH CLASSIC

Rindstatar mit Toast und Butter <i>Beef tatar with toast and butter</i>	22.00 30.50
Schottischem Rauchlachs mit Toast und Butter <i>Scottish smoked salmon with toast and butter</i>	19.50 27.50
Karamellierter Schweizer Ziegenkäse mit Couscous <i>Caramelised Swiss goat cheese with couscous</i>	24.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse <i>Pork cordon bleu with Appenzeller cheese</i>	28.00
Club Sandwich "Original" <i>Club sandwich "original"</i>	29.50
Hamburger "hausgemacht" <i>Hamburger "home made"</i>	29.50
Gebratene Schweizer Egli mit Spinat (g) <i>Pan seared Swiss perch with spinach</i>	35.50
Mariniertes Rindsentrecôte (200gr) mit Grillgemüse und Ofenkartoffel (l,g) <i>Beef entrecote (200gr) with grilled vegetables & baked potato</i>	41.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes (g) <i>Sliced veal "Zurich style"</i>	42.50

UNSERE TAGESTELLER

(mit kleinem Salat)

Mittwoch 05.07.2017

"VOM LAND"

150g Rindshuftpaillard mit Kräuterbutter auf Safran-Couscous und Mandelbroccoli
Grilled shoulder steak of pork with braised onion fried egg, oven potato and ratatouille

26.50

"VON SEE & MEER"

Zanderfilet mit Zitronen-Petersilienbutter auf cremiger Fregola Sarda und Zucchetti
Roasted barramundi cod fillet on apple risotto and turnip cabbage

25.50

"PASTA E BASTA"

Penne mit gebratenen Pilzen in leichter Kräutersauce geschwenkt
Pasta with fried mushrooms tossed in light herbal sauce

22.50

"VEGETARISCH"

Buntes Erdapfel-Gemüsegeröstel mit Spiegelei, Bauernbrot und Kräutersalat
Crispy potato-vegetable pan with fried egg, farmer bread and herbal salad

22.50

"FISCH DES MONATS"

Schweizer Egliknusperli im Bierteig an sommerlichem Salat mit Radieschen und Kresse
Swiss perch fritters in beer batter with summer salad, red radish and cress

38.00

MONATSKANTON JULI: TESSIN/TICINO

Bunte Antipasti (mit Crevette, Rohschinken, Melone, marinierten Pilzen & Provolone) <i>"Anti Pasti" (prawn, ham, melon, mushrooms, provolone)</i>	19.50
Grillierte Sardinen auf Orangen-Fenchelgemüse <i>Grilled sardines on orange-fennel vegetable parsley-apple risotto</i>	26.00
Bunter Tessiner Fleischtopf mit Käsekartoffeln <i>Mixed Ticinese Style meat pot with cheese potatoes cheeks on Dijon-mustard puree</i>	26.00

Wir servieren unsere GH Classics wahlweise auch mit Reis, Salzkartoffel, Salat, Swiss Fries oder Rösti
On request, we serve our GH Classics also with rice, boiled potatoes, salad, Swiss fries or roesti

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.0% MwSt. All prices in CHF including VAT 8%

v = Veggie vg = Vegan l = Laktose free g = Gluten free