



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

Zweierlei von Melone und Schinken (g) <i>Duo of melon and ham</i>	12.00
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)

Montag 24.07.2017

„VOM LANDE“

Französische Maispouletbrust auf Sesamrübli mit Ananasreis und feiner Currysauce
French corn chicken breast on sesame-carrots with pineapple-rice and fine curry sauce
25.50

„AUS BACH, SEE & MEER“

Gebratenes Rotbarschfilet auf Apfelrisotto mit Erbsen und Kefen
Roasted redfish fillet on apple-risotto with peas and snow peas
24.50

„PASTA E BASTA“

Gnocchi mit Feigen, Bündner Rohschinken und frischen Gartenkräutern
Gnocchi with figs, air dried meat and fresh herbs
23.50

„VEGETARISCH“

Kartoffel-Lauchquiche mit Birnenchutney
Potato-leek quiche with pear-chutney
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