



Menu Plaisir

von Dienstag, 12. Februar 2019 (mit einem kleinen Salat)

«Vom Lande»

Hackbraten von Schwein und Rind,
mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Romanescogemüse
Meatloaf from pork and beef with saffron sauce, mashed potatoes and romanesco
28.50

«Aus Meeren und Seen»

Zürisee Felchenfilet an Selleriepüree, Jalapeñosauce und Tomaten – Pilzgemüse
Zuerich lake whitefish on celery puree, jalapeño sauce and tomato – mushroom vegetables
28.50

«Pasta e Basta»

Getrüffeltes Peperonirisotto mit Bündner Trockenfleisch
Truffled red pepper risotto with Buendener dry meat
26.50

«Vegetarisch»

Omelette mit Tomaten, Kartoffeln, Oliven, roten Zwiebeln und mariniertem Spinat
Omelette with tomatoes, potatoes, olives, red onions and marinated spinach
26.50

«Süsses»

Orangen Crème Brûlée mit hausgemachter Schokoladenglace
Orange creme brulee with homemade chocolate ice cream
12.50





Röstigenuss im GH

«Champignon»

Rösti mit gebratenen Champignons und Raclette gratiniert
Swiss hash browns with fried mushrooms and raclette cheese

24.00

«Chrüzibode-Chlapfhöchi»

Rösti mit krossem Speck, Bündner Bergkäse und Spiegelei
Swiss hash browns with crispy bacon, Buendener mountain cheese and fried egg

26.00

«Rauchlachs»

Rösti mit norwegischem Rauchlachs und Senf-Dillsauce
Swiss hash browns with Norwegian smoked salmon and mustard – dill sauce

28.00

