



MENU KARTE

19. Oktober 2020

Tagesteller

«Vom Land»

Rindshacksteaks an Senfjus mit Kartoffelstampf und Rüepli –
Erbsengemüse

*Chicken Cordon Bleu filled with spinach and Roquefort cheese on
basmati rice and baked tomatoes*

28.50

«Aus Meeren und Seen»

Forellenfilet (ITA) mit Kressesauce an Kürbis – Traubengemüse und
Venererisotto

*Fried redfish fillet in dill sauce with pumpkin-ginger puree and herb
couscous*

29.50

✓ «Vegetarisch»

Gebackene Blumenkohlröschen auf asiatischen Glasnudelsalat und
Sweet Chili Dip

*Spaghetti with chanterelle mushroom cream sauce and glazed
tomatoes*

25.50

Vorspeisen

✓ Tomatensuppe mit Kräutern
Tomato soup with herbs

13.00

✓ Kürbis – Ingwercremesuppe mit Kernöl
Pumpkin - ginger cream soup with seed oil

14.00

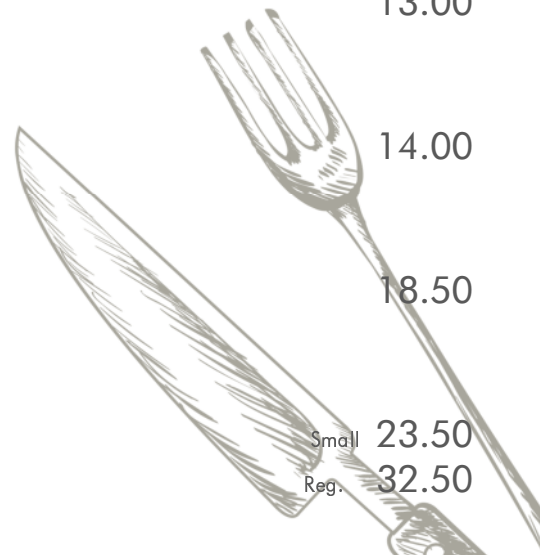
Hummerbisque «Glärnischhof» mit Apfelchutney
Lobster bisque "Glärnischhof" with apple chutney

18.50

Rindstatar mit Toast und Butter
Beef tartare with toast and butter

Small 23.50

Reg. 32.50



Herbstliche Salate

✓ «Uetliberg» knackiger Linsen – Gartengemüsesalat mit Cicorino Rosso und Ziegenfrischkäse <i>"Uetliberg" crisp lentils - garden vegetable salad with Cicorino Rosso and goat cream cheese</i>	21.50
«Farmer Salat» mit Stangensellerie, saftigen Orangen, gebratener Pouletbrust und Erdnüssen in leichtem Joghurtdressing <i>"Farmer Salad" with celery, juicy oranges, roasted chicken breast and peanuts with a light yoghurt dressing</i>	24.50
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, Speck und Ei <i>Caesar salad with chicken breast, bacon and egg</i>	24.50
Graubündner Salat mit knackigen Apfelspalten, Radieschen, Cashew Kernen, Parmesanflocken & Rohschinken <i>Graubünden salad with crisp apple pieces, radishes, cashew nuts, parmesan flakes & cured ham</i>	24.50

Hauptgerichte - vom Metzger

Hausgemachter Hamburger an rauchiger BBQ Sauce mit Swiss Fries oder buntem Salat <i>Homemade Hamburger with BBQ sauce, with Swiss fries or mixed salad</i>	30.50
Knackige Gemüse in pikanter Currysauce mit Rind, Cashewkernen und Kichererbsen <i>Crunchy vegetables in spicy curry sauce with beef, cashew nuts and chickpeas</i>	32.50
Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse dazu gebackene Süsskartoffelspalten oder bunter Salat <i>Pork Cordon Bleu with Appenzeller cheese served with baked sweet potato wedges or salad</i>	32.50
Knusprig gebackenes paniertes Wiener Kalbsschnitzel (200g) mit Preiselbeeren und Swiss Fries <i>Crispy baked breaded Wiener Kalbsschnitzel (200g) with cranberries and Swiss Fries</i>	48.50

Clubsandwich mit saftig gebratener Pouletbrust, Speck, Ei und Swiss Fries 30.50
Club sandwich with roasted chicken breast, bacon, egg, Swiss fries

Hauptgerichte - Aus dem Netz

Doradenfilet in mediterraner Tomatensauce und Gartenrübli – Selleriegemüse an Pilawreis 34.50
Fillet of gilthead in Mediterranean tomato sauce and garden carrots - celery vegetables on pilaw rice



Tagesfang in Randensaft pochiert an Weissweinsrisotto mit Safransauce und gebratener Brokkoli 35.50
Catch of the day poached in beetroot juice on white wine risotto with saffron sauce and roasted broccoli

Gebratene Egli Filets mit Rispentomaten in Zitronenöl an jungem Blattspinat und Buchweizen 43.50
Fried perch fillets with tomatoes in lemon oil with young leaf spinach and buckwheat

Egli im Bierteig knusprig gebacken an knackigem Salat, Sauce Tatar 43.50
Perch in beer batter crispy baked on crispy salad with sauce Tatar

Hauptgerichte - Fleischlos

✓ Knusprige Kürbisfalafel an Cous Cous mit Petersilienjoghurt marinierten Pepperoni 26.50
Crunchy pumpkin falafel with cous cous marinated with parsley yogurt and pepperoni

✓ Hausgemachter Randen – Quinoa Burger mit Baumnüssen und Süsskartoffelwedges 28.50
Homemade beetroot - quinoa Burger with walnuts and sweet potato wedges

Dessert

Leicht cremiger Chiapudding mit Gartenapfelragout und gerösteten Mandeln 14.50

Light creamy chia pudding with garden apple ragout and roasted almonds

Mousse au Chocolat 14.50

Coupe «Glärnischhof» Zitronensorbet, Erdbeersorbet und Heidelbeersorbet mit saisonalen Früchten und Schlagrahm 14.50


Coupe "Glärnischhof" lemon sorbet, strawberry sorbet and blueberry sorbet with seasonal fruits and whipped cream

Hausgemachtes Glace & Sorbet Kugel 4.50

Homemade ice cream & sorbet

Vanille, Schokolade, Nocciola, Erdbeer, Café, Zitrone

Legende

Vegetarisch 

Chef – Empfehlung 

Herkunft

Rind – Schweiz, Schwein – Schweiz, Poulet – Ungarn, Dorade – Griechenland, Egli – Estland

Ihre Kontaktdaten

Für die Covid-19 bedingte Nachverfolgung der Infektionsketten.

Die Hinterlegung der Kontaktdaten ist obligatorisch.

Datum	Uhrzeit
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 1	Telefonnummer
AnsprechpartnerIn für Gäste aus Haushalt 2	Telefonnummer
Weitere	Telefonnummer

Wir haben verstanden, dass die aufgenommenen Daten im Glärnischhof vertraulich und lediglich für die ggf. nötige und hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie aufgenommen werden. Sie werden vier Wochen gesichert aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben.

Unterschrift eine Ansprechperson: _____