



## Vorspeisen/Hors-d'œuvres

<b>Hausgeräucherter Schottischer Lachs mit Meerrettichschaum und Toast</b> <i>Saumon d ' Ecosse fumé maison et mousseline de raifort, toasts</i>	<b>32.00</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernenöl</b> <i>Crème de courge et son huile de pépias</i>	<b>14.00</b>
<b>Grüner Salat mit Dressing Ihrer Wahl</b> <i>Jeunes feuilles de salade, sauce à choix</i>	<b>13.00</b>
<b>Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl</b> <i>Salade mêlée, sauce à choix</i>	<b>15.00</b>

## Snacks

<b>Baguette-Sandwich (Vollkorn oder Weiss)</b> <i>Frisch gebackenes Baguette mit, Bauerschinken, Salami, Ei oder Thon</i>	<b>14.50</b>
<i>Rauchlachs, oder Parmaschinken</i>	<b>16.00</b>
<i>Sandwich à la baguette avec , jambon, salami, œuf, thon</i>	
<i>avec saumon fumé, ou jambon de Parme</i>	<b>16.00</b>
<b>Toast-Canapé mit:</b>	<b>12.00</b>
<i>Roastbeef oder Rindstatar oder Rauchlachs,</i>	
<i>Canapé avec:</i>	
<i>Roastbeef, tartare de filet de bœuf, saumon fumé,</i>	
<b>Club-Sandwich</b>	<b>22.50</b>
<i>Mit pochierter Pouletbrust, knusprigem Speck, Tomaten, Ei und Kopfsalat</i>	
<i>serviert mit Pommes Frites</i>	
<i>Club-Sandwich</i>	
<i>au suprême de poulet , lard craquant, tomates, œuf, feuilles de salade et pommes frites</i>	
<b>Rund um den Tisch (für 2-3 Personen)</b>	<b>57.00</b>
<i>Kalte Platte mit Hausterrine, Bündnerfleisch,</i>	
<i>Rohessspeck, Salami, Bresaola, Tête de moine</i>	
<i>und Hobelkäse</i>	
<i>Assortiment de viandes froides et fromages</i>	

Herkunft, wenn nicht anders vermerkt:

Kalbfleisch: CH Rindfleisch: CH / USA Geflügel: CH Lamm: Australien



## Hauptgerichte/Plats principaux

<b>Spaghetti oder Penne De Cecco Napoli - oder Arrabiatta</b>		<b>22.50</b>
<b>Bolognese,</b>		<b>24.00</b>
<i>Spaghetti ou Penne de Cecco Napolitaine ou Arabiatta Bolognese</i>		
<b>Wienerschnitzel "Schweizerhof"</b>		<b>43.00</b>
<b>mit Pommes Frites</b>		
<i>Escalope de veau Viennoise, façon Schweizerhof accompagnée de pommes frites</i>		
<b>Kalter Roastbeefsteller mit Pommes frites und Tartarsauce</b>		<b>29.00</b>
<i>Assiette de roastbeef froid, sauce tartare et pommes frites</i>		
<b>Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln, Tagesgemüse und Weissweinsauce</b>		<b>45.00</b>
<i>Filet de sandre rôti, pommes nature, légumes du jour et sauce vin blanc</i>		
<b>Rindstartar mit Pommes frites</b>	<b>120 Gr.</b>	<b>38.00</b>
	<b>150 Gr.</b>	<b>42.00</b>
	<b>180 Gr.</b>	<b>48.00</b>
<i>Tartare de bœuf avec pommes frites</i>		

## Desserts

<b>Hausgemachte Glaces und Sorbets</b>	<b>pro Kugel</b>	<b>3.80</b>
<b>mit Schlagrahm</b>	+	1.20
<i>Glaces et sorbets maison</i>	<b>par boule</b>	<b>3.80</b>
<i>Chantilly</i>	+	1.20
<b>Auswahl unserer hausgemachten Kuchen und Patisserie</b>		<b>Tagespreis</b>
<i>Choix de nos gâteaux et pâtisseries maison</i>		
<b>Internationaler Käseteller</b>	<b>(pro 100g)</b>	<b>12.50</b>
<i>Choix international de fromages</i>		
<b>Coupe "Schweizerhof"</b>		<b>16.00</b>
<b>Kokosnussglace, Vanille-Glace und Schokoladenglace mit feinem Zwetschgenkompott und Haselnussgebäck, dazu Schlagrahm</b>		
<i>Coupe Schweizerhof</i>		
<i>Glace à la noix de coco, glace à la vanille et glace au chocolat sur une fine compote de prunes, tuile aux noisettes et crème chantilly</i>		
<b>Coupe "Dänemark"</b>		<b>13.50</b>
<b>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm</b>		
<i>Coupe Danmark</i>		
<i>Glace à la vanille, sauce chocolat et crème chantilly</i>		
<b>Coupe "Colonel"</b>		<b>14.50</b>
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>		
<i>Coupe Colonel</i>		
<i>Sorbet citron arrosé de wodka</i>		
<b>Kaffee-Glace</b>		<b>13.50</b>
<b>Kaffeeglace mit Schlagrahm, kaltem Kaffee und Gebäck</b>		
<i>Café glacé</i>		
<i>Glace café chantilly, espresso et tuiles du jour</i>		
<b>Coupe "Nesselrode"</b>		<b>13.50</b>
<b>Vanilleglace mit Marroni- Vermicelles, Meringue und Schlagrahm dazu Cocktailkirschen</b>		
<i>Coupe Nesselrode</i>		
<i>Glace vanille, vermicelles de marron, meringue, cerises cocktail, crème chantilly</i>		