

lunch

freitag, 18. dezember 2020

im preis inbegriffen zu
 business und first class lunch

 **kürbiscrèmesuppe** oder
knackige blattsalate

business fr. 32.50

rindsfiletstreifen
 an paprikachampignonsauce
 und basmatireis

first class fr. 42.50

zweierlei saibling
knusprig und gedämpft
 auf lauchkartoffeln

flaschenweine im offenausschank


weiss – spanien – rioja
bhilar 2018 dl fr. 9
 90% viura 10% garnacha blanca

rot – italien - lazio
syrah 2017 magnum
 fattoria tellus dl fr. 9

starter


 **tatar vom rindsfilet**
 mit kräutersalatbüschel 1er fr 24
 hg fr 36


nüsslisalat 1er fr. 16
 mit frisch gebratenem ei

 **ceviche** 1er fr 24
vom brüggli saibling
 vom sattel sz mit avocado,
 apfelchutney, limone und balsam

dreierlei entenleber 1er fr. 36
 terrine, praline, gebraten & toast

chef's cut

 **prime ribeye**
 dry age 350 g fr. 67

 **kalbskotelett**
 350 g fr. 59
 450 g fr. 69
 wedges kartoffeln + 8
 zündholzkartoffeln + 8
 wintergemüse + 8

evergreens

'das beste der alpenordseite'
cordon bleu und
 zündholzkartoffeln
 190 g fr. 44
 290 g fr. 54

grosi's **kalbshackbraten**
 mit kartoffelstock fr. 33

gourmet kalbshackbraten
 an morchelrahmsauce mit
 trüffelkartoffelstock fr. 48

 **rindsfiletwürfel 'stroganoff'** mit
 butterspätzli fr. 49

knusperli fr. 44
vom walliser eglifilet mit tartare-
 sauce auf lauchkartoffeln

wienerschnitzel fr. 44
 vom kalbsschlossbein (spider) mit
 zündholzkartoffeln und preiselbeeren

kalbskopfbäggli fr. 44
 zwei nächte geschmort,
 kartoffelstock und gemüse

walti's kartoffelgnocchi

von hand, frisch hergestellte gnocchi
 mit pilzragout, sauerrahm &
 schnittlauch 1er fr. 22 hg fr. 34