

Allgemeine Speisekarte



Klare *Suppen*

Kraftbrühe

natur	CHF 9.00
mit Gemüsestreifen	CHF 10.00
mit Flädli	CHF 10.00
mit Sherry	CHF 10.00

Tomaten-Kraftbrühe	CHF 10.00
---------------------------	-----------

Gemüsebouillon Gärtnerinnenart	CHF 10.00
---------------------------------------	-----------

Kalte *Suppen*

Gazpacho (vegan)	CHF 10.00
-------------------------	-----------

Melonenkaltschale mit Portwein	CHF 10.00
---------------------------------------	-----------

Tomaten-Joghurt-Kaltschale	CHF 10.00
-----------------------------------	-----------

Süsskartoffel-Kokos-Kaltschale (vegan)	CHF 10.00
---	-----------

Gebundene *Suppen*

Weinschaum-Cremesuppe	CHF 12.00
Tomatencremesuppe mit Kräuterschaum	CHF 12.00
Karotten-Currysuppe (vegan)	CHF 12.00
Pilzcremesuppe	CHF 12.00
Currysuppe	
natur	CHF 12.00
mit Satay-Spiess	CHF 14.00
Zucchini-cremesuppe	
natur	CHF 12.00
mit Rauchlachsstreifen	CHF 14.00
Apfel-Sellerie-cremesuppe	CHF 12.00
Kürbiscremesuppe mit Kokos (vegan)	CHF 12.00
Quittensuppe mit Ingwer (vegan)	CHF 12.00
Pastinaken-Birnensuppe	CHF 12.00

Salate

Bunter Blattsalat

natur	CHF 12.00
mit sautierten Champignons	CHF 15.00
mit geräucherter Entenbrust	CHF 17.00
mit geräucherten Lachsstreifen	CHF 17.00

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	CHF 19.00
---------------------------------------	-----------

Herbstsalat mit Feigen und Rohschinken (saisonal)	CHF 21.00
--	-----------

Wintersalat mit Orangenfilets, Nüssen und Hüttenkäse	CHF 19.00
---	-----------

Bunter Cherrytomatensalat mit Mozzarellaperlen	CHF 19.00
---	-----------

Sie können ausfolgenden hausgemachten Saucen auswählen:
Französisch, Italienisch, Balsamico, Honig-Chili, Curry oder
Joghurt

Kalte *Vorspeisen*

Roastbeeffeller mit Sauce Tartar und Salatbouquet	CHF 20.00
Parmaschinken mit Melone	CHF 21.00
Kalbfleischpastete mit Cumberland-Sauce und Waldorfsalat	CHF 21.00
Hausgeräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Zwiebeln und lauwarmem Brioche	CHF 23.00
Hausgemachte Lachs-Sinfonie (Graved Lachs, geräucherter Lachs, Lachstatar) mit lauwarmem Brioche	CHF 25.00
Gemüsepapayasalat mit Frühlingsrolle und Yuzu-Aioli	CHF 23.00

Warme *Vorspeisen*

Gemüse-Ravioli auf Ratatouille	CHF 21.00
Brasato-Ravioli mit Salbeibutter	CHF 21.00
Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten und Mascarpone natur	CHF 18.00
mit 2 Riesencrevetten	CHF 26.00
Gebratener Saibling	CHF 28.00
mit Salbei-Honigsauce und Gorgonzola Polenta	

Fleisch

Rind

«CAMPUS»-Fleischvogel mit Brät (Schwein)	CHF 28.00
Geschmorter Rindsbraten mit Rotweinsauce	CHF 35.00
Stroganoff von der Huft	CHF 48.00
Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce béarnaise	CHF 51.00
Rindsfiletmedaillon mit Balsamicojus	CHF 60.00
Deux-Filet: Rinds- und Kalbsfilet mit Sauce béarnaise und Morchelrahmsauce	CHF 62.00

Kalb

Dunkles Kalbsvoressen mit Pilzen	CHF 35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF 45.00
Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce	CHF 52.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	CHF 53.00
Kalbsfiletmedaillons mit Senfsauce	CHF 64.00

Sie können aus folgenden Beilagen auswählen:

Trockenreis, Risotto, Nudeln, Spätzli, Polenta, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse

Schwein

Schweinsvoressen	CHF 30.00
Schweinssteak mit Tomate und Mozzarella überbacken	CHF 34.00
Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Rosmarinjus	CHF 35.00
Schweinsfiletmedaillons mit Calvados-Sauce	CHF 46.00

Geflügel

Poulet-Geschnetzeltes

- Mit Currysauce CHF 29.00
- Mit Estragon Sauce und Cherrytomaten CHF 33.00

Maispoulardenbrust mit rosa Pfeffersauce CHF 31.00

Sie können aus folgenden Beilagen auswählen:

Trockenreis, Risotto, Nudeln, Spätzli, Polenta, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse

Lamm

Lammvoressen Mauritius mit Curry, Koriander und orientalische Gewürze	CHF 32.00
Lammrückenfilet im Kräutermantel	CHF 45.00

Sie können ausfolgenden Beilagen auswählen:

Trockenreis, Risotto, Nudeln, Spätzli, Polenta, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse

Fisch

Gebrautes Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce und Schnittlauchkartoffeln	CHF 40.00
Gebrauter Saibling mit Salbei-Honigsauce und Gorgonzola Polenta	CHF 43.00
Zander-Saltimbocca mit Safranrisotto	CHF 43.00

Vegetarische *Gerichte*

Vegetarische Moussaka*	CHF 32.00
Blätterteigpastete mit Gemüseragout	CHF 32.00
Quorn-Geschnetzeltes	CHF 32.00
Planted Steak mit Balsamicojus *	CHF 35.00
Gemüse-Paella mit gebackenen Zwiebelringen*	CHF 32.00
Gnocchi «méditerranée»	CHF 32.00
Bami Goreng mit Nüssen*	CHF 32.00
Saisonales Risotto*	CHF 32.00
Gemüse Thai-Curry mit Basmatireis*	CHF 32.00

*Diese Gerichte können auf Wunsch ebenfalls vegan zubereitet werden.

Dessert

Caramelcreme	CHF 14.00
Zitronencreme	CHF 14.00
Mango-Mousse	CHF 14.00
Toblerone-Mousse	CHF 15.00
Schokoladenmousse «black&white»	CHF 15.00
Panna cotta mit Himbeer-Coulis	CHF 15.00
Tiramisu	CHF 15.00
Saisonaler Fruchtsalat mit Granatapfel	CHF 16.00
Willisauerringli-Parfait mit Likör	CHF 16.00
Schokolade-Pistazienparfait	CHF 16.00
Käseteller mit Hart- und Weichkäse	CHF 17.00
Dessertteller mit 4 Komponenten nach Wahl	CHF 22.00
Dessertbuffet mit 8 Komponenten	CHF 39.00 pro Person