

Maultaschen oder Frittaten oder Grießnockerlnsuppe 3,90

Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Grießnockerln und Flädle 4,90

Kartoffelrahmsuppe mit Speckwürfel₃ oder Shrimps 4,90

Shrimps-Pfännchen, Tomatenwürfel, Basilikum, mit Sc. Hollandaise gratiniert 6,90

Wurstsalat mit Ei, Gurke, Tomate, Walnussdressing und Wurzelbrot 7,50

Straßburger Wurstsalat mit Käse, Ei, Gurke, Tomate und Wurzelbrot 7,50

Zwei Scampispieße mit Knoblauch-Cocktail-Dip, Reibekuchen, Farmersalat 7,90

Feldsalat - mit gebratene Speckwürfel₃ und Brotroutons 7,90

- mit Lachsforellenfilet in Olivenöl gebraten und Mangodip₄ 10,90

- mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenpesto₄ und Mangodip₄ 11,90

Feldsalat als Beilage 3,50

„Tiroler“ Jausenbrett“ Bündnerfleisch₃, Tiroler Speck₂, Kamin Wurzer_{1,2,3},

Rahmkäse, Bauernbratwurst_{1,3}, Salami_{1,2,3}, Wurzelbrot, Malz-Parisienn-Brot 8,90

Bündner Fleisch₃ „Eden Roc Cote Azur“

angemacht mit Olivenöl, Zitrone, dazu Wurzelbrot, Malz-Parisienn-Brot, Butter 11,90

Lachs-Tartare „Entlebuch“ angemacht mit Salz, Pfeffer, Dill,

Schalotten, Limettensaft, Olivenöl, an Reibeküchlein, Schmand, dazu Feldsalat 12,90

„St.Moritzer Apero Teller“

Riesengarnelen/Lachs mit Pesto-Mangodip, Bündnerfleisch₃, Räucherlachs, Bergsalami_{2,3},

Parmesan, Reibeküchle, Balsamico Essig, Limettenolivenöl, Butter und frisch gebackenes

Wurzelbrot und Malz-Parisienn-Brot 12,90

Lauwarmer Meeresfrüchte-Lachs-Salat

Riesengarnelen, Muscheln, Pulpo, Lachs, Lachsforelle, Champignons, Sellerie in der Pfanne

sautiert an Balsamico-Olivenöl-Dressing mit Wurzelbrot, Malzparisienn-Brot, Butter 12,90

Beefsteak Tatare „Le Beau Rivage Lausanne“

angemacht mit Cognac, Zwiebelwürfel, Kapern, Gurkenwürfel, Eigelb, Ketchup, Senf, Salz,

Cayenpfeffer, dazu servieren wir Toastbrot, Butter und Pommes Frites 14,90

Feine Kalbsbratwürste_{1,2,3} mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut 7,90

Appenzeller Käsespätzle (Appenzeller Käse), Zwiebelschmelze und Feldsalat 7,90

Reibeküchlein mit Emmentaler Käse überbacken und Feldsalat 7,90

Maultaschen mit Steinpilzsöble und Feldsalat 8,90

„Hähnchenkörbli“ Panierte Hähnchenbrustfilet, Gebackene Hähnchenschlegel,

Chicken Wings, Pommes Frites, im Körbchen dazu Mango Dip 8,90

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsöble 8,90

Flammkuchen

- mit Lachs und Shrimps 6,90 - mit Äpfeln, Calvados und Zimtzucker 6,90

- mit Speck₁ und Zwiebeln 6,90 - mit Salami_{1,2,3}, Schinken_{1,2,3} und Emmentaler Käse 6,90

- Alpencheesburger (120g) mit Pommes Frites, Bacon, Sc. Bearnaise, Farmersalat 7,90**
- „Walliser Raclette“ (wir reichen nach bis Sie stoppen) mit Speck aus den Savoyer Alpen, Mixed Pickles, dampfende Gschwelli (Pellkartoffeln) und Wurzelbrot 11,90**
- Siedfleisch (v. Rind) mit Meerrettichsoße dazu Preiselbeeren und Kartoffelgratin 11,90**
- Fischsüpple mit Norwegischem-Lachs und Riesengarnelen im Safransud dazu Knoblauchtoast 9,90**
- Lachsforellenfilet (Fischzucht Zordel) an Hummerschaum mit Rahmnüdeli 16,90**
- Riesengarnelen an Hummerschaum mit Rahmnüdeli 16,90**
- ¼ Ente 12,90 oder ½ Ente 16,90 mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel**
- Züricher Sahnegeschnetzeltes (vom Kalb) mit hausgemachten Reibeküchlein 16,90**
- Zartes Rumpsteak mit Steinpilzsahe und Rahmnüdeli 17,90**
- Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle 17,90**
- Kalbsschnitzel „Old Swiss House Luzern“**
- Rezept meines Lehrmeisters „Günther Renz Luzern“ ,dünnes zartes Kalbfleisch mit Ei, Parmesan in Weißbrot gewendet, in Butterschmalz gebraten mit Rahmnüdeli 17,90
- Hausgemachte Nüdeli mit Trüffel und Riesengarnelen an Champagner Söble 17,90**
- Kalbsrückensteak an Apfel-Calvados-Rahmsöble mit Nüdeli 18,90**
- Barbarie Entenbrust an Trollinger-Söble, Mango-Dip, Zucchini und Kartoffelgratin 18,90**
- Lammmedallions mit Provencalsöble, Zucchini und Kartoffelgratin 18,80**
- Flambiertes Filetsteak mit Pfefferrahmsöble und Pommes Frites 18,90**
- Käsefondue „Appenzell“ (für 2 Personen)**
- mit frischen Baquettewürfeln, Mixed Pickles, Pellkartoffeln, dazu servieren wir ein Kirschwasser, pro Person 12,90
- Fondue „Bourgogne“ für 2 Personen mit heißem Öl, dazu 5 Soßen, Mixed Pickles, Kartoffelgratin Pommes Frites, -wahlweise mit 350g Rinderfilet, pro Person 17,90**
- oder mit 175g Rinderfilet & 175g Pute, pro Person 14,90**
- Fondue „Chinoise“ (für 2 Personen mit Fleischbrühe)**
- dazu servieren wir 5 Soßen, Mixed Pickles, Kartoffelgratin und Pommes Frites
- Wahlweise**
- mit 350g Rinderfilet, pro Person 17,90**
- oder mit 175g Rinderfilet & 175g Pute, pro Person 14,90**
- oder mit 175g Lachs und 175g Riesengarnelen, pro Person 17,90**
- „Luzerner Hut“ (für 2 Personen)**
- Fleisch wird am Hut gegrillt oder in der Brühe gegart, dazu 5 Soßen, Mixed Pickles, Kartoffelgratin und Pommes Frites wahlweise -mit 350g Rinderfilet, pro Person 18,90**
- oder mit 175g Rinderfilet & 175g Pute, pro Person 15,90**