

# Tischzettel



## Vorspeisen

Sherrysuppe mit Flädli	8
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	8
Gemischter Salat mit Hausdressing	11
Kräuter-Kernen Salat	12
Grüner Salat, Eier, Salatgurken, Kräuter und Kerne	

## Hauptgänge

### **Hausgemachte Ravioli**

Fragen Sie uns nach der saisonalen Füllung

Hauptspeise

26

Vorspeise

15

### **Hausgemachte Gnocchi**

19

geschwenkt in Salbeibutter

## **Löwen-Hofpfanne**

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
mit knuspriger hausgemachter Rösti

35

## **Verzaubertes Lamm**

rosa gebratenes Lammnierstück provençale  
mit Röstikroketten und buntem Ofengemüse

36

## **„Kälfalifur“**

Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern,  
dazu hausgemachte Rösti

33

## **Cordon Bleu Wintervariationen**

Gefüllt mit Speck, Pilzen und Raclettekäse oder  
mit Bündnerfleisch und Bergkäse

Beilage Pommes Frites und glasierte Aargauer Rüebl  
Schweins oder Poulet Cordon Bleu

32

## **Entrecôte im Pfännli**

Salbei-, Rosmarin-, Knoblauchbutter (230g)  
mit hausgemachten Spätzli

38

## **Rahmschnitzel**

Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce  
serviert mit Butternüdeli

26

## **Batzenpfanne**

Hausgemachte Spätzli mit Broccoli Röschen, Bergkäse, Bündner Salsiz  
und Kräuterrahmsauce

23

**Für Vegetarier** ohne Salsiz

19

## **Ertrunkenes Huhn**

Mischtchraterli in Zitronen-Oregano Sauce mit Bratkartoffeln

28

# KaiseresSEN

auf Vorbestellung ab 2 Personen

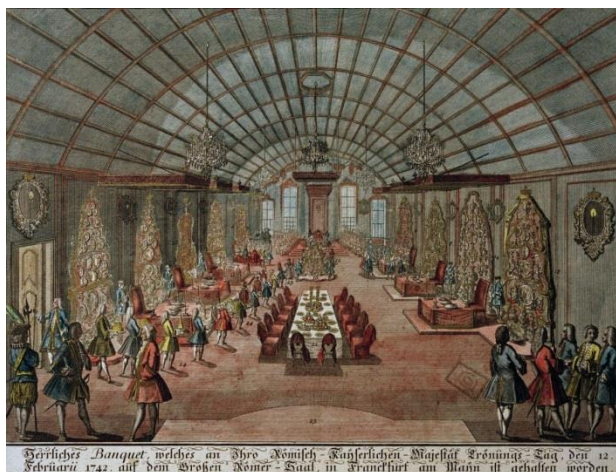
Chateaubriand, serviert in 2 Gängen

Kleiner gemischter Salat

Beilagen wahlweise Röstikroketten, Pommes Frites oder Spätzli,

Gemüse und Sauce Bernaise

pro Person **47**



Geiliches Banquet, welches an Ihre Königlich-Kaiserlichen Majestät Fröminuz-Sag, den 12. Februaru 1742. auf dem Grossen Römer-Saal, in Frankfurt am Main ist gehalten worden.

Fleischdeklaration:

Rind/Kalb/Poulet, Schweiz  
Lamm, Neuseeland

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Falls Sie Allergien haben oder bestimmte Lebensmittel nicht vertragen, melden Sie dies bitte dem Servicepersonal. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.

## Desserts, das süsse Finale

Vermicelles mit Meringue und Rahm	klein	9.50
	gross	12.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce		12.50
Coupe Löwen		13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Orangenfilets		12.50
Hausgemachte Linzertorte (es hät solangs hät)		4.50

## Öppis fürs Gmüet

Leue Luz		
Mount Rigi Kirsch mit Alpechrüterpunsch		6.00
Leue Kafi		6.00
Unsere Hausmischung mit Rahmhaube		

### **Glacesorten:**

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistache,  
Mokka, Caramel, Jamaica, Stracciatella,  
Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

Pro Kugel            3.50

Rahmzuschlag      1.50

Fragen Sie auch nach  
unserer Coupekarte

Winter ist die Zeit, in der es zu kalt ist, das zu tun, wofür es im Sommer zu heiß ist.  
(Mark Twain, US-amerikanischer Schriftsteller, 1835-1910)