



Cordon-bleu Wochen

27. Februar – 22. April 2018

Montag

Geschlossen

Dienstag– Samstag

11:30–13:30 und 17:30–21:30

Sonn- und Feiertage

11:30–13:30 und 17:30–20:30

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Knoblauchsauce
und gehacktem Ei Fr. 11.50

Frühlingssalat mit gebratenen Riesencrevetten
an einer Sesam-Balsamicosauce Fr. 17.00

Salat aus lauwarmen grünen Spargeln Fr. 15.50
mit Baumnüssen, Rucola und Alpkäse vom Sahli-Alp
dazu Balsamico Vinaigrette

Bunter Blattsalat mit Rohschinkenrollen Fr. 15.50
gefüllt mit Frischkäse und grünen Spargeln

Suppen

Hausgemachte grüne Spargelcreme mit Spargelragout Fr. 9.50
zusätzlich mit einer gebratenen Riesencrevette Fr. 11.00

Tomatencreme mit Tomatenwürfel und Knoblauchbrotwürfel Fr. 9.50

Warme Vorspeisen

Forellenfilet vom Sattel pochiert auf Gemüsestreifen Fr. 16.50
Kräutersauce und Wildreis

Grünes Spargelragout mit Frischkäsekräutersauce Fr. 16.50
in einem Blätterteigpastetli dazu Haselnusskartoffeln

vom Schweizer Schwein

Original Schweinscordon-bleu (CH) ** Fr. 33.00
Pommes-frites
Gemüse garnitur

Riesenschweinscordon-bleu XL ca. 400 – 450 gr. (CH) ** Fr. 46.50
Trockenreis
mit Gemüse

Riesenschweinscordon-bleu XXL ca. 750 – 800 gr. (CH) ** Fr. 55.00
Trockenreis
Gemüse

Schweinscordon-bleu mit Gorgonzola (CH) ** Fr. 33.50
Fettuccine
Mischsalat

Schweinscordon-bleu mit gebratenem Speck und Raclettekäse (CH) Fr. 35.50
Trockenreis
Gemüse

Schweinscordon-bleu mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella (CH) ** Fr. 34.50
Nudeln
Mischsalat

Schweinscordon-bleu mit scharfem Salami und Appenzellerkäse (CH) Fr. 35.00
Nudeln
Gemüse

vom Schweizer Schwein

Schweinscordon-bleu mit Ananas und Raclettekäse (CH) **	Fr. 34.50
Trockenreis Mischsalat	
Schweinscordon-bleu nach Italienischer Art (CH)	Fr. 35.50
mit Rohschinken, rotem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Knoblauch und Mozzarella Neue Bratkartoffeln Gemüse	
Schweinscordon-bleu gefüllt mit Chili Raclettekäse und Chili (Scharf) (CH) **	Fr. 35.50
Fettuccine Gemischter Salat	
Wildschwein Cordon-bleu (F)	Fr. 42.00
Gefüllt mit Wildschweinrohschinken und Taleggio Käse Neue Bratkartoffeln Gemischter Salat	

vom Schweizer Kalb

Original Kalbscordon-bleu (CH) **	Fr. 44.50
Butternudeln Gemüse garnitur	
Kalbscordon-bleu mit Pfeffer Raclettekäse im Pfeffermantel (CH) ** (sehr scharf) Neue Bratkartoffeln	Fr. 44.50
Gemüse vom Markt	
Kalbscordon-bleu mit Spinat und Käse (CH) **	Fr. 44.50
Kroketten Gemischter Salat	
Kalbscordon-bleu mit grünen Spargeln gefüllt (CH) **	Fr. 44.50
Nudeln Grüner Salat	
Kalbscordon-bleu mit Knoblauch Raclettekäse (extrastark) (CH) **	Fr. 45.00
Fettuccine Gemüse garnitur	
Kalbscordon-bleu mit Rohschinken, Tomaten und Raclettekäse (CH)	Fr. 45.50
Pommes-frites Grüner Salat	
Kalbscordon-bleu gefüllt mit Coppa und Mozzarella (CH)	Fr. 45.00
Fettuccine Saisonsalat mit italienischer Sauce	
Kalbscordon-bleu gefüllt mit Coppa und Wildspitzkäse (CH)	Fr. 45.50
Pommes-frites Gemüse	
Kalbscordon-bleu gefüllt mit Schwyzer Trockenfleisch (CH) und Trüffel Raclettekäse	Fr. 48.50
Fettuccine Gemüse	

vom Schweizer Geflügel

- Original Poulet Cordon-bleu mit Schinken und Käse (CH) **** Fr. 29.50
Pommes-frites
Saisonsalat
- Pouletbrüstli gefüllt mit Schinken, Mango-Chutney und Bananen (CH) **** Fr.30.50
im Kokosmantel auf Currysauce mit Trockenreis
Gemischter Blattsalat
- Poulet Cordon-bleu Provencale (CH) **** Fr. 30.50
gefüllt mit Schinken, Käse, Tomatensauce und Basilikum
Trockenreis
Grüner Salat
- Poulet Cordon-bleu gefüllt mit hausgemachter (CH) **** Fr. 30.50
Bärlauch Pesto und Käse
Fettuccine
Grüner Salat mit Balsamico Vinaigrette
- Poulet Cordon-bleu gefüllt mit Schweinslandrauchschinken (CH)** Fr. 30.50
und Sitllis Alpkäse
Pommes-frites
Gemüse

Spezielles

- Cordon-bleu Spiess (CH) **** Fr. 48.00
Drei Kalbsschnitzel mit Schinken und Emmentaler, Rohschinken mit Raclettekäse und Coppa mit Knoblauchraclettekäse gefüllt
flambiert mit Whisky
Pommes-frites
Gemüse garnitur
- Lachs Cordon-bleu gefüllt mit Meerrettichkäse dazu Safransauce (NR)** Fr. 37.00
Neue Bratkartoffeln
auf Blattspinat
- Forellen Cordon-bleu (vom Sattel) gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Kräutersauce (pochiert)** Fr. 39.00
auf Fenchelgemüse nach Art des Chefs
Frühlingsbratkartoffeln
- Lamm Cordon-bleu mit Steinerberger – Knoblauchkäse gefüllt (NZL)** Fr. 44.50
dazu Knoblauchjus
Neue Bratkartoffeln
Gemüse
- Vegi Cordon-bleu (Gnocchi Romaine) gefüllt mit Kräuterfrischkäse** Fr. 29.50
gebraten auf rassisger Tomatensauce
mit Gemüse garnitur

****Diese Cordon-bleu's sind mit Schinken vom Schwein gefüllt. Auf Anfrage werden wir Ihr Cordon-bleu mit Trutenschinken füllen. Plus 0.50 CHF**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Sonja und Mauro Lustenberger und Mitarbeiter

inkl. MWST

Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 4 verschiedenen Sorten

200 Gramm Fr. 8.00

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Crème Brûlée, Poire, Pomme, Prune

120 Gramm Fr. 9.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.80

7 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Honig Chrüter, Framboise, Poire, Pomme, Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 11.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 9.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

Neu! Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 19.00

von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler / „Chesslärä“.

Berühmt vom Kinofilm „Alpsommer“.

Süssweine

Monbazillac AOC 2005 3.75 dl Fr. 43.00
Château La Gironie

Sherry Pedro Ximenez 2cl Fr. 4.50

Bodegas M. Gil Luque, Jerez de la Frontera 4cl Fr. 8.00

Schaumweine

Amigne demi-sec Bec de Fin Bec 1dl Fr. 8.50
Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Heida brut Bec de Fin Bec 1 dl Fr. 8.50
Yvo Mathier, Cave Fin Bec

Zigarren

In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken; Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre – ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.