

# SCHWEIZER RUNDFAHRT

## Menu Bern

**Fr. 43.50**

Zwiebelsuppe mit Brotscheiben

\*\*\*

Berner Ratsherrenspiess

Butterrösti

Saisongemüse

\*\*\*

Coupe Bärengraben

## Menu Luzern

**Fr. 43.50**

Fasnachtsteller

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Felchenfilets nach Luzerner Art

Butterreis

\*\*\*

Gefüllter Apfel Vanillesauce mit Träsch

## Menu Wallis

**Fr. 43.50**

Walliser Teller

\*\*\*

Tomatensalat

\*\*\*

Schweinsschnitzel Briger Art

Hausgemachte Butterspätzli

1/2 Birne

\*\*\*

Gomser Fladen

## Menu Tessin

**Fr. 46.50**

Minestrone

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbshaxe Cremolata

Pilzrisotto

Grillierte Tomate

\*\*\*

Zabaione

## Menu Zürich

**Fr. 48.50**

Zürcher Chostsuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Züri Kalbbschnätzlets

Butterrösti

Früchtégarnitur mit Rahm

\*\*\*

Zürcher Oberländer Kirschensorbet

## Menu Waadt

**Fr. 38.50**

Crème du laitue

\*\*\*

Waadtländerwürste, Markbein, Speck,

Siedfleisch, Schweinswürstli

Lauchgemüse

Salzkartoffeln

\*\*\*

Waadtländer Weincrème mit Vanilleeis

# Business Menus

## **Menu 1 CHF 39.50**

Gemüsesuppe

\*\*\*\*

Rindvoressen an Rotweinsauce  
mit Champignons, Bohnen und  
Butternudeln

\*\*\*\*

Karamelköpfl

## **Menu 3 CHF 45.50**

Broccolisuppe mit Mandelsplitter

\*\*\*\*

Kalbssteak an Zitronensauce  
mit Risotto und Gemüse garnitur

\*\*\*\*

Panna Cotta

## **Menu 5 CHF 43.50**

Grüner Salat mit Brotwürfeli

\*\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbsfleisch  
an Rahmsauce mit Champignon  
und Nudeln

\*\*\*\*

Mousse au chocolat

## **Menu 7 Fr. 28.50**

Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Salat Mimosa

\*\*\*

Rindfleischvogel  
Hausgemachte Spätzli  
Grillierte Tomate

\*\*\*

Cassata mit Rahm

## **Menu 9 Fr. 41.50**

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Gebratene Poularde  
mit Pilzen an Crèmesauce  
Butternudeln

\*\*\*

Bananensplit

## **Menu 2 CHF 42.50**

Grüner Salat mit Ei

\*\*\*\*

Wiener Schnitzel (vom Kalb)  
mit Kartoffelgratin und  
Blumenkohlgemüse

\*\*\*\*

Gebrannte Creme

## **Menu 4 CHF 48.50**

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*\*

Rindfilet Stroganoff mit  
Butternudeln und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Zitronen-Sorbet

## **Menu 6 CHF 34.50**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce  
mit Früchten und Butterreis

\*\*\*\*

Mousse au chocolat

## **Menu 8 Fr. 34.00**

Gurkenrahmsuppe

\*\*\*

Schweinschnitzel Walliser Art  
Bratkartoffeln  
Glacierte Karotten

\*\*\*

Halbgefrorenes mit Himbeeren

## **Menu 11 Fr. 41.50**

Minestrone

\*\*\*

Gärtnersalat

\*\*\*

Schweinspiccata Mailänder Art  
Sauce aus frischen Tomaten  
Spaghetti

\*\*\*

Cassata mit Marascino

**Menu 12 F. 36.00**

Erbsmuessuppe

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes Metzger Art

Kartoffelstock

Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpflì mit Rahm

**Menu 14 Fr. 39.00**

Königin Crèmesuppe

\*\*\*

Schweinsbraten Mirza

Kartoffelgaletten

Grüne Bohnen

\*\*\*

Schokoladencrème

**Menu 16 Fr. 39.00**

Rohkostteller

\*\*\*

Rindszunge an Madèresauce

Trockenreis

Rahmspinat

\*\*\*

Aprikosenkuchen mit Schlagrahm

**Menu 18 Fr. 43.00**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Suure Rindmocke

Kartoffelstock

Apfelschnitze

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Brönntem

**Menu 20 Fr. 46.00**

Walliser Teller

\*\*\*

Gomsersuppe

\*\*\*

Grüner Salat

\*\*\*

Rindssteak mit Kräuterbutter

Kartoffelgratin

½ Tomate grilliert

\*\*\*

Tessiner Eisbecher

**Menu 13 Fr. 36.00**

Kerbelsuppe

\*\*\*

Bauernsaftschinken Madère

Kräuterkartoffeln

Grüne Bohnen

\*\*\*

Gebrannte Crème

**Menu 15 Fr. 41.50**

Gemüsesuppe Pflanze Art

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Ungarisches Rindsgulasch

Butterspätzli

Saisongemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menu 17 Fr. 44.00**

Gurkenrahmsuppe

\*\*\*

Rindspailard mit Weinhändlerbutter

Kartoffelgratin

Ratatouille

\*\*\*

Mokkatorte

**Menu 19 Fr. 45.00**

Kokoscrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinssteak mit Mango Chutney  
und Curryrahm überbacken

Spinatnudeln

\*\*\*

Coupe Florida

**Menu 21 Fr. 46.00**

Bündnergerstensuppe

\*\*\*

Rippli im Blätterteig

Bratkartoffeln

Spinatgratin

\*\*\*

Heisse Kirschen mit Vanilleeis

**Menu 22 Fr. 43.00**

Kraftbrühe mit Tomaten und Reis  
Rahm

\*\*\*

Rindsschmorbraten Burgunder Art  
Senfrahmsauce

Kartoffelstock

Glacierte Karotten

\*\*\*

Ananas Georgette

**Menu 24 Fr. 46.50**

Fleischsuppe Grossmutter Art

\*\*\*

Bernerplatte (2 Gänge / 6 Sorten Fleisch)

Frisches Sauerkraut mit Weisswein

Dörrbohnen

Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Meringue glacé

**Menu 26 Fr. 53.50**

Kraftbrühe Royal

\*\*\*

Gärtnersalat

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten

an Estragonsauce

Nudeln mit Brösmeli

Blattspinat

Früchtegarnitur

\*\*\*

Waldbeeren mit gesüsstem Rahm und Zitronensorbet

**Menu 28 Fr. 54.00**

Kraftbrühe Gemüsestreifen

Blätterteigstengel

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Gefülltes Kalbsschnitzel

Kartoffelgratin

Gedämpfte Tomate mit Kräutern

Grüne Bohnen

\*\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis

**Menu 30 Fr. 61.50**

Melone mit Rohschinken

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsrahmschnitzel

Butternüdeli

Früchtegarnitur

\*\*\*Beeritraum

**Menu 23 Fr. 43.00**

Frische Tomatencremesuppe mit

\*\*\*

Schweinskotelette mit

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Coupe Bürgerhaus

**Menu 25 Fr. 49.50**

Gärtnersuppe

\*\*\*

Schweinskarreebraten Dentenberg

mit Dörrzwetschgen

Rotkraut mit Kastanien

Bratkartoffeln

\*\*\*

Berner Eisbombe

**Menu 27 Fr. 55.50 ab 30 P.**

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Burehamme im Brotteig

Salatbuffet

\*\*\*

Dessertbuffet Galaxy

**Menu 29 Fr. 56.50**

Fleischsuppe Grossmutter Art

\*\*\*

Bernerplatte Bürgerhaus

( 3 Gänge / 11 Sorten Fleisch )

Frisches Sauerkraut mit Weisswein

Dörrbohnen

Sauerrüben

Senfrüchte und Preiselbeeren

Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Vacherin glacé

**Menu 31 Fr. 58.50**

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Roastbeef Englische Art

Sauce Béarnaise

Berny Kartoffeln

Gedämpfte Tomate

Blattspinat

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Brönntem

### **Menu 32 Fr. 58.00**

Gemüsebouillon

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsfilet mignon  
an Champignonrahmsauce  
Butternüdeli

Früchtegarnitur mit Rahm

\*\*\*

Parfait glacé Grand Marnier

### **Menu 34 Fr. 54.00**

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli

Birne mit Schlagrahm

\*\*\*

Vacherin glacé

### **Menu 36 Fr. 76.00**

Kraftbrühe Royal

Blätterteigstengel

\*\*\*

Pochierte Forellenfilets Marseillaise

\*\*\*

Kalbskarrebraten an Kräutersauce  
Pariser Kartoffeln

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Charlotte russe an Himbeersauce

### **Menu 38 Fr. 76.00**

Kraftbrühe Vieux Porto

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Pilzragout auf Toast

\*\*\*

Kalbskotelette Hausart  
Kartoffelkroketten

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Les trois sorbets

### **Menu 33 Fr. 69.00**

Kraftbrühe mit Tomaten und Reis

\*\*\*

Pochierter Lachs an

Sauerampfersauce

\*\*\*

Mixed-Grill Maison  
mit Weinhändlerbutter  
Lorettekartoffeln

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Pêche Bar le Duc

### **Menu 35 Fr. 66.00**

Zuppa Pavese

\*\*\*

Rahmspaghetti mit Lachsstreifen

\*\*\*

Rindssteak an Morchelsauce  
Kartoffelgratin

Saisongemüse

\*\*\*

Melonensorbet mit Kiwi

### **Menu 37 Fr. 72.00**

Bouillon mit Mark

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

T-Bone Steak

Sauce Béarnaise

Berny Kartoffeln

Gemüseauswahl

\*\*\*

Birnensorbet mit Williams

### **Menu 39 Fr. 78.00**

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

Blätterteigstengel mit Sbrinz

\*\*\*

Bündnerteller

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Les trois filets Bürgerhaus

Kartoffelkroketten

Gemüsegarnitur

\*\*\*

Omlette surprise

**Menu 40 Fr. 82.00**

Geräuchertes Forellenfilet  
Meerretichschaum  
Selleriesalat, Toast und Butter

\*\*\*

Geflügelcrèmesuppe Mikado

\*\*\*

Rindsfilet Wellington

Alpenkräutern

Périgueuxsauce

Williamskartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Eisbombe Montmorency

**Menu 42 Fr. 84.50**

Melone mit Rohschinken

\*\*\*

Bouillon mit Mark

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Entrecôte double mit Steinpilzen

Kartoffelkroketten

Saisongemüse

\*\*\*

Omlette Norvegienne

**Menu 44 Fr. 35.00**

Bouillon Célestine

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kaninchenkeule an Karottensauce

Polenta

\*\*\*

Erbeermousse

**Menu 46 Fr. 32.00**

Bouillon mit Ei

\*\*\*

Saisonsalat

\*\*\*

Schweinhaxe Mère Elise

Risotto

½ Tomate grilliert

\*\*\*

Rüebli torte

**Menu 41 Fr. 82.00**

Hausterrine

Preiselbeeren

Selleriesalat

\*\*\*

Kraftbrühe mit Wachtelei

\*\*\*

Gebratene Kalbskeule mit

Kartoffelgratin

Spinatgratin

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Soufflé glacé Grand Marnier

**Menu 43 Fr. 77.00**

Bouillon Vieux Sherry

\*\*\*

Räucherlachs Schottische Art

Meerretichschaum, toast und Butter

\*\*\*

Filetgulasch Stroganoff

Butternudeln

Frücht garnitur

Gemischter Salat

\*\*\*

Frücht gratin mit Vanilleeis

**Menu 45 Fr. 37.50**

Maiscrèmesuppe

\*\*\*

Schweins Cordon bleu

Röstikroketten

Saisongemüse

\*\*\*

Bananensorbet mit Kiwi

**Menu 47 Fr. 35.50**

Gemüsebouillon

\*\*\*

Schweinspfeffer

Kartoffelstock

Butterrüebli

\*\*\*

Apfelkuchen mit Rahm

**Menu 48 Fr. 37.50**

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Weisses Kalbsvoressen Emmentaler Art

Kartoffelstock

Erbsli und Rüepli

\*\*\*

Zwetschgenkuchen mit Rahm

**Menu 50 Fr. 34.50**

Geflügelcrèmesuppe

\*\*\*

Poulet Cordon bleu

Spinatnudeln

Vichykarotten

\*\*\*

Ananas mit Kirsch

**Menu 52 Fr. 30.50**

Bouillon Berner Art

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Ravioli alla Panna

\*\*\*

Coupe Amarena

**Menu 54 Fr. 30.00**

Blumenkohlcrèmesuppe

\*\*\*

Gärtnersalat

\*\*\*

St. Pierrefilet Patron

Salzkartoffeln

\*\*\*

Coupe Eichhörnli

**Menu 56 Fr. 30.00**

Bouillon Millefanti

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Pilzragout auf Toast

\*\*\*

Ovomaltinenglacé

**Menu 58 Fr. 38.50**

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Lammkotelette Provençale

Kartoffelgratin

3 Saisongemüse

\*\*\*

Erdbeermousse mit Vanilleglacé

**Menu 49 Fr. 42.50**

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Forellenfilets gebraten Carmen

Butterreis

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

**Menu 51 Fr. 40.50**

Pürierte Gemüsesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Riz Casimir (Schwein) Bürgerhaus

\*\*\*

Kokosnussglacé mit Rahm

**Menu 53 Fr. 26.50**

Potage Cultivateur

\*\*\*

Tofuburger an Rahmsauce

Butterreis

2 Saisongemüse

\*\*\*

Vollkornapfelschnitte

**Menu 55 Fr. 34.50**

Selleriecrèmesuppe

\*\*\*

Saisonsalat

\*\*\*

Geschnetztes Rindfleisch

Stroganoff

Kartoffelpuree

\*\*\*

2 verschiedene Mousse

**Menu 57 Fr. 32.00**

Kalbfleischcrèmesuppe

\*\*\*

Rindsvoressen Berner Art

Butterspätzli

2 Saisongemüse

\*\*\*

Eiskaffee mit Rahm

**Menu 59 Fr. 32.00**

Bouillon mit Calvados

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Risotto mit Grillwürstchen

\*\*\*

Birensorbet

**Menu 60 Fr. 27.50**

Blumenkohlcrèmesuppe

\*\*\*

Geschnetzeltes Pouletfleisch

an feiner Rahmsauce

Butterreis

Früchtegarnitur

\*\*\*

Orangensorbet

**Menu 62 Fr. 28.50**

Bauernsuppe

\*\*\*

Geschnetzelte Suuriläberli

Butterrösti

1 Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

**Menu 64 Fr.26.50**

Mandelcrèmesuppe

\*\*\*

Bauern Cordon bleu (Fleischkäse)

Kartoffelgratin

2 Saisongemüse

\*\*\*

Schokoladencrème

**Menu 66 Fr. 47.50**

Fischsuppe

\*\*\*

Saisonsalat

\*\*\*

Lachsschnitzel Marseiller Art

Salzkartoffeln

\*\*\*

Apfelsorbet mit Gravensteiner

**Alle Gedecke mit Stoff****Menu 61 Fr. 27.50**

Karottencrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Pastetli Hausart

Butterreis

\*\*\*

Apfelsorbet

**Menu 63 Fr. 37.50**

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Lammfilet Provençale

Kartoffelgratin

2 Saisongemüse

\*\*\*

Schwarzwäldertorte

**Menu 65 Fr. 31.50**

Bouillon mit frischen Flädli

\*\*\*

Gärtnersalat

\*\*\*

St. Pierrefilet Parisienne

Butterreis

\*\*\*

Zitronensorbet

**Menu 67 Fr. 28.50**

Potage belle Fermière

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Käsekuchen

\*\*\*

Poir belle Hélène