

Karte Gaststube

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Nudeln Grenchner Hof mit Black-Tiger-Crevetten und Speckstreifen an pikanter Tomatenparmesan-Sauce	29.50
Kalbsleberstreifen «Provençale» serviert mit Butterrösti	36.50
Dieter Meier's Ojo de Agua Tatar vom Rinderfilet 160 gr.	38.50

«Chef's Empfehlung»

Für zwei Personen

150.00

Spargelsuppe

Paillard vom Schwein
dazu Morchel-Risotto und Malaga-Erdbeerensauce

Hit-Dessert

Ein Liter Mineral

Zwei Kaffee

1 Flasche Labi Vranç Reserve 2019

LABI WINE

Die Familie von Labinot Shulina // LABI // hat sich seit Generationen seit jeher stets verpflichtet gefühlt, die hohe Reputation fortzuführen und Weine zu erzeugen, die durch feine Nase, ausdrucksstarkem Geschmack und brillanten Farbe hohe Erwartungen treffen.

Die Kunst der Weinerzeugung liegt darin, die ideale Trennung zwischen Rebsorten und Terroirs zu komponieren und diesem Wein das gewisse Extra zu verleihen, welches diesen zu einem aussergewöhnlichen und einzigartigen Wein macht.



Gourmet-Menü

Morchel-Greyerzer-Tartar
serviert mit geräuchertem Lamm Entrecôte und Bärlauch-Vinaigrette

Spargelsuppe mit Lachstreifen

Entenbrust tranchiert
serviert auf Tagliolini al limone und nappiert mit Tomaten-Pfeffersauce

Kalbsfilet serviert mit Rhabarber-Ragout
begleitet von Pistazien-Passito-Biancosauce
serviert mit Spargel-Bratkartoffel-Ragout

Käseauswahl serviert mit
Feigen-Purée

Dessert Maison

Menü 4 Gänge
Menü 6 Gänge

89.50
106.50

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams überraschen. Wir bieten Ihnen unsere Menüs auch vegetarisch oder mit Fisch und Krustentier an. Unser Service bietet Ihnen gerne den passenden Wein aus der 7-dl-Flasche an.

GH Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli mit Pouletbruststreifen und gerösteten Nüssen an Himbeervinaigrette 16.50

Black Tiger & Entenbrust Spargel-Cocktail 24.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind, Riesencrevetten & Jakobsmuscheln dazu Bärlauch-Tomaten-Dressing 24.50

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli 10.50

Warme Vorspeisen

Lammfilet auf Kartoffelgnocchi serviert mit Bärlauch-Schaum 24.50

Zanderrückenfilet & Riesencrevetten mit Nudeln-Spargel-Safranragout 23.50

Vegetarisch

Wok-Eintopf
Nudeln-Gemüse-Spargel – Morchelsauce 28.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team.

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfiletmedaillon an Cynar-Spargelsauce dazu Gemüse und Curry-Bratkartoffel	39.50
Rosa gebratene Entenbrust an Malagasauce serviert mit Bärlauch-Kartoffel-Gnocchi	44.50
Rindsfiletmedaillon Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium serviert auf Speck-Risotto und Spargelragout, nappiert mit Caramel-Chilisauce	58.50
Rinderfilet-Goulasch Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität serviert mit Spargel-Risotto	49.50
Châteaubriand (Doppeltes Rindsfilet 240 gr. pro Person) reich garniert mit marktfrischem Gemüse und einer Sauce und Beilage nach Wahl	66.50
Rinds-Entrecote Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium	200 gr. 48.00
in Pfeffer-Senfkruste gebraten und serviert mit Spargel-Bratkartoffeln	300 gr. 58.00
Eglifilets (D) in Chasselas-Teig gebacken serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.50
Zanderfilet (D) serviert mit gebratenen Randen dazu Bratkartoffeln und Erdbeeren-Grüner-Pfeffersauce	39.50
Ganze Seezunge (F) in Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50
Forellenfilet (CH) in der Mandelkruste, serviert mit Spargeln und Kräuter-Reis dazu Ripasso-Erdbeeren	39.50
Auf Vorbestellung	
Ganzer Hummer ca. 1.4 Kg aus Maine (USA, Wildfang) mit Café de Paris Butter überbacken, serviert mit Gemüsereis	119.50

Beilagen

Kartoffelgnocci, Reis, Nudeln, Risotto, Pommes-Frites, Bratkartoffeln