

Karte Gaststube

Bunter-Gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat Speck Crôutons Ei	15.50
Sellerie-Safransuppe	14.50
«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites	24.50
Schweins Cordon bleu Marktgemüse Pommes-Frites	39.50
Roastbeef (160 gr.) mariniertes Gemüse Pommery-Senf-Tartarsauce	36.50
Kalbsleberstreifen «Provençale» Butterrösti	39.50

Gourmet-Menü Hummer

Lauch-Hummer-Flan | Rucolasalat | Tomaten-Vinaigrette
Weinempfehlung: Pinot Grigio DOC a.z. Mizzon

Hummersuppe | Jakobsmuscheln
Weinempfehlung: Riesling Smaragd Terrassen Domäne Wachau

Hummer-Ravioli | Limettensauce
Weinempfehlung: Aria Langhe DOC Chardonnay a.z. Ca Boschi

Halber Hummer | Pommery-Senfsauce | Pistazienreis
Weinempfehlung: Giovinre Bianco di Toscana IGT 100% Viognier a.z. Michele Satta

Käseauswahl
Weinempfehlung: Passito Rosso a.z. Mizzon

Recioto Panna Cotta
Weinempfehlung: Recioto dV Valpolicella a.z. Pietro Zanoni

Menu 4 Gänge

99.50 ohne Weine

155.50 mit Weine

Menu 6 Gänge

129.50 ohne Weine

206.50 mit Weine

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams überraschen. Wir bieten Ihnen unsere Menüs auch vegetarisch oder mit Fleisch an.

GH-Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli | Pouletbruststreifen
geröstete Nüsse | Himbeer-Vinaigrette 18.50

Grenchner Hof Vorspeise

Hummer-Flan | Black Tiger Crevetten | Jakobsmuscheln | Rucola-Salat 26.50

Suppen

Grenchner Hof Wysesüpli 11.50

Warme Vorspeisen

Black Tiger Crevetten | Zanderfilet | Lugana-Weissweinsauce | Spinatreis 28.50

Vegetarisch

Wok-Eintopf
Pizokel-Gemüseseeintopf | Chili-Caramelsauce 28.50

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

Beilagen:
Bratkartoffeln, Pommes-Frites, Pizokel, Reis,

Zusatzbeilagen oder Gemüse: CHF 7.50

Die Deklaration der Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie beim Eingang.

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfiletmedaillon Gemüsereis Calavadossauce	44.50
Rinderfilet-Goulasch Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität Pizokel Robi's Art	52.50
Surf & Turf Rinderfilet (180 gr.) Jakobsmuscheln Black Tiger Crevetten Rosmarin-Sauce Bratkartoffeln Bohnen an Zitronenbutter	66.50
Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet 240 gr. pro Person) Black Angus Mediterranes Gemüse Eine Sauce und Beilage nach Wahl	74.50
Rinds-Entrecote Black Angus Argentine	200 gr. 52.50
Pommes-Frites Gemüse Bucina-Sauce	300 gr. 62.50

Deutsch	Englisch	Französisch	Bedeutung
stark blutig	rare	bleu	Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur von ca. 45°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
blutig	Medium rare	saignant	Das Fleisch wird angebraten und die Kerntemperatur erreicht ca. 55°C. Das Fleisch erscheint dadurch blutig und der austretende Fleischsaft ist rötlich.
rosa	medium	à point	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart. Die Kerntemperatur erreicht ca. 65°C und das Fleisch ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, was auch die Farbe des Fleischsaftes ist.
gut durch	well done	bien cuit	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 85°C auf. Der Kern ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.

Eglifilets in Chasselas-Teig gebacken Tartarsauce Gemüse Pommes-Frites	39.50
Ganze Seezunge in Olivenöl gebraten Gemüse Oliven-Reis	59.50
Halber Langustenschwanz vom Grill Mandel-Gemüse Rosmarinkartoffeln	79.50

Auf Vorbestellung

Ganzer Hummer (ca. 1.4 Kg) aus Maine (USA, Wildfang) Café de Paris Butter Gemüsereis	Tagespreis ca. 139.00
---	-----------------------