

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

Mediterraner Salat

Paillard vom Schwein
dazu Aprikosenrisotto und Labi-Pfeffersauce

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

Aprikosen-Trüffel-Ragout
serviert mit Kalbfleischtatar und paniertes Eigelb, dazu Passioto-Knoblauch-Vinaigrette

Kartoffel-Safransuppe mit gebratenem Goldbrassenfilet

Aal-Medaillon in Salzkruste
serviert mit Aprikosen-Nudeln-Ravioli nappiert mit Aprikotinsauce

Rindsfilet Dieter Meier's Ojo de Agua
serviert mit mediterranem Gemüse und Kirschen-Kartoffel-Gnocchi
begleitet von einer Malaga-Pfeffersauce

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

Burrata mit Black-Tiger-Crevetten und Rucolasalat 24.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind, Riesencrevetten & Jakobsmuscheln dazu Aprikosen-Trüffel-Dressing 24.50

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli 10.50

Warme Vorspeisen

Lammfilet auf hausgemachte Nudeln, serviert mit Kirschen-Schaum 24.50

Rotbarschfiel & Riesencrevetten mit schwarzem Reis, dazu leicht-pikante Sauce aus Robi's Elegante 24.50

Vegetarisch

Wok-Eintopf 28.50
Nudeln, Gemüse und Gemüsesauce

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

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfiletmedaillon an Cognac-Kirschensauce dazu Gemüse und Rucola-Bratkartoffel	39.50
Rosa gebratene Entenbrust an Malagasauce serviert mit Aprikosen-Kartoffel-Gnocchi	44.50
Rindsfiletmedaillon Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium serviert auf Speck-Risotto und grilliertem Gemüse, nappiert mit Caramel-Chilisauce	58.50
Rinderfilet-Goulasch Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität serviert mit Aprikosen-Risotto	49.50
Châteaubriand (Doppeltes Rinderfilet 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 in Kräuter-Senfkruste gebraten und serviert mit Aprikosen-Rösti	200 gr. 48.50 300 gr. 58.50
Eglifilets (D) in Chasselas-Teig gebacken serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.50
Zanderfilet (D) serviert mit Basilikum-Risotto und Burrata auf lauwarmen Tomatensalat	39.50
Ganze Seezunge (F) in Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50
Ganze Goldbrasse knusprig gebraten (F) serviert nach mediterraner Art	39.50
Auf Vorbestellung	
Ganzer Hummer ca. 1.4 Kg aus Maine (USA, Wildfang) mit Café de Paris Butter überbacken, serviert mit Gemüseis	119.50

Beilagen

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