

Karte Gaststube

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	13.50
Nudeln Grenchner Hof mit Black-Tiger-Crevetten und Speckstreifen an pikanter Tomatenparmesan-Sauce	33.50
Kalbsleberstreifen «Provençale» serviert mit Butterrösti	38.50
Dieter Meier's Ojo de Agua Tatar vom Rinderfilet 160 gr.	39.50

«Chef's Empfehlung»

Für zwei Personen

160.00

Weinsuppe Robi's Elegante

Schweinssteak mit Pfeffer-Cognacsauce
serviert mit Pommes-Frites und Sesamkarotten

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 stets verpflichtet gefühlt, die hohe Reputation fortzuführen und Weine zu erzeugen, die durch feine Nase, ausdrucksstarkem Geschmack und brillanten Farben hohe Erwartungen treffen.

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



Gourmet-Menü Hummer

Lauch-Hummer-Mousse
serviert mit Saisonsalat und Karotten-Vinaigrette

Hummersuppe mit Brandy und Pata Negra Schinkenstreifen

Hausgemachte Hummer-Tortellini
an Safranschaum, dazu Rote Bete Steak

Halber Hummer mit Pommery-Senfsauce überbacken
serviert mit Gemüsereis

Käseauswahl serviert mit
Hummerbutter-Feigen-Purée

Hummer Panna Cotta mit Apfelsalat

Menü 4 Gänge
Menü 6 Gänge

99.50
129.50

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.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer
Gourmet + Weinkultur | Grenchner Hof

GH Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli mit Pouletbruststreifen und gerösteten Nüssen an Himbeervinaigrette	17.50
Schweins Tonnato nach Robi's Art mit Black Tiger Crevetten & Zanderstreifen	24.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind, Riesencrevetten & Jakobsmuscheln dazu Apfel an Bresse Bleu Dressing	24.50
---	-------

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli	11.50
Topinambur-Wasabi-Suppe mit Pouletstreifen	17.50

Warme Vorspeisen

Lammstreifen auf Kartoffelgnocchi serviert mit Knoblauchschaum	24.50
Zanderrückenfilet & Riesencrevetten mit Nudeln und Trüffel-Jus	23.50

Vegetarisch

Wok-Eintopf Nudeln-Gemüse-Pilz mit Williams-Käsesauce	29.50
--	-------

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

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfiletmedaillon an Malagasauce serviert mit Gemüserisotto	44.50
Kalbsschnitzel und Kalbsmilken serviert an Ramazzotti Amaro Likörsauce dazu Lauch-Kartoffel-Gnocchi	49.50
Medaillon vom Lamm-Entrecôte am Tisch gebraten serviert mit Oliven-Risotto, Balsamico-Jus und Marktgemüse	54.50
Rinds-Entrecote Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium gebraten und serviert mit Labi Weinsauce und Peperonirisotto	200 gr. 48.50 300 gr. 58.50 400 gr. 64.50
Rinds-Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität serviert mit Lauch-Risotto	52.50
Rindsfiletmedaillon in Haselnusskruste an Valpolicella-Sauce, dazu Bratkartoffel und Gemüse	58.50
Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet 240 gr. pro Person) Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium reich garniert mit marktfrischem Gemüse und einer Sauce und Beilage nach Wahl	69.50
Eglifilets in Chasselas-Teig gebacken serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	38.50
Zanderfilet serviert mit gebratenen Karotten dazu Haselnuss-Kartoffeln und Trüffelsauce	44.50
Ganze Seezunge in Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	56.50
Halber Langustenschwanz vom Grill dazu Mandel-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	69.50

Auf Vorbestellung

Ganzer Hummer ca. 1.4 Kg zum Tagespreis von ca. 139.00 aus Maine (USA, Wildfang)
mit Café de Paris Butter überbacken, serviert mit Gemüserisotto

Beilagen

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