

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
Maispoulet Suprême-Kotelett (Léon Dupont) serviert mit Nudeln und Sesam-Karotten	28.50

«Chef's Empfehlung»

Für zwei Personen

150.00

Parmesansuppe

Schweinekotelett (Thurgauer Apfelschwein)
serviert mit Pommes-Frites und Calvados-Sauce

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



Dieter Meier's Ojo de Agua
Tatar vom Rinderfilet und Carpaccio von Entrecôte
nappiert mit Oliven-Pfeffer-Vinaigrette



Ingwer-Süsskartoffelsuppe mit Jakobsmuschel



Seeteufel-Kotelett mit Paprikakartoffeln
nappiert mit Olivenöl



Kalbskoteletts mit Morchel gefüllt
dazu Thymiankefen und Ananas-Risotto
nappiert mit Amarone-Balsamico-Jus



Käseteller mit Birnen-Honig-Vinaigrette



Dessert Maison

Menü 4 Gänge

86.50

Menü 6 Gänge

99.50

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
Saisonsalat mit Felchenfiletstreifen an Zitronenbutter gebraten	18.50

Grenchner Hof Vorspeise

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

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli	10.50
-----------------------	-------

Warme Vorspeisen

Lamm-Koteletts auf Kartoffelgnocchi serviert mit Knoblauchschaum	24.50
Zanderrückenfilet & Riesencrevetten mit Pappardelle an Trüffel-Jus	23.50

Vegetarisch

Wok-Eintopf Nudeln-Gemüse-Pilz mit Williams-Käsesauce	28.50
--	-------

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

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Kalbskotelett ca. 350-380 gr. serviert mit Pommery-Senfsauce und Maisrisotto	59.50
Rindskotelett ca. 450-480 gr. mit Honig-Basilikum mariniert, serviert mit Speckrisotto	59.50
Rindsfiletmedaillon Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium serviert mit Wirsing-Risotto und Jakobsmuschel-Sauce	58.50
Rinderfilet-Goulasch Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität serviert mit Safranrisotto	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 in Pommery-Senfkruste gebraten und serviert mit Lauchrisotto	200 gr. 48.00 300 gr. 58.00
Eglifilets in Chasselas-Teig gebacken serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.50
Zanderfilet serviert mit gebratener Ananas dazu Paprikakartoffeln und Ingwersauce	39.50
Ganze Seezunge im Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50
Seeteufel-Kotelett mit Cognac-Sauce dazu Bohnen-Speckragout und Rosmarinkartoffeln	59.50
Auf Vorbestellung Ganzer Hummer ca. 1.4 Kg aus Maine (USA, Wildfang) mit Café de Paris Butter überbacken, serviert mit Gemüseis	98.50