

Karte Gaststube

Bunter gemischter Saisonsalat	13.50
Nüsslisalat Speck Crôutons Ei	15.50
GH-Pennoni Poulet- und Speckstreifen Tomatenrahmsauce	24.50
Pennoni Robi's Art Black Tiger Crevetten mediterranes Gemüse	36.50

Chef's Empfehlung

Für zwei Personen

160.00

Grenchner Hof Weinsuppe

Kalbsleberstreifen «Provençale»
Spätzli

Hit-Dessert

Ein Liter Mineral

Zwei Kaffee

1 Flasche Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC
Azienda Agricola Pietro Zanoni

Menü Gourmet

Marinierter Lachs
Randen-Carpaccio | Sesam-Vinaigrette

Pastinaken-Trüffel-Suppe

Wolfsbarsch
Mediterrane Nudeln | Peperoni | Oliven

Rindsfiletmedaillons
Tomaten-Black-Tiger-Crevetten-Sauce | Gemüse | Zitronenrisotto

Käseauswahl
Feigen-Honig

Zimt-Bananen-Parfait
Recioto-Pflaumen

Menu 4 Gänge
Menu 6 Gänge

94.50
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**
Robi's Enoteca Buffet an – pro Person 7 verschiedene Weine

55.00

GH-Klassiker

Kalte Vorspeisen

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

Nüsslisalat 15.50
Speck | Crôutons | Ei

Grenchner Hof Vorspeise

Tagliata di manzo 26.50
Marinierter Lachs | Salat | Pfeffervinaigrette

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli 11.50

Warme Vorspeisen

Rohschinken-Saccottini 26.50
Zanderfilet | Schalotten-Konfitüre

Vegetarisch

Wok 28.50
Pennoni | Gemüse | Chilisauce

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

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfiletmedaillon 44.50
Spätzli | Gemüse | Calvados-Sauce

Rinds-Entrecote Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium 200 gr. 52.50
Gemüse-Risotto 300 gr. 62.50

Rindsfilet-Goulasch Stroganoff 52.50
Am Tisch flambierte Hausspezialität | Speckrisotto

Rindsfiletmedaillon Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium 180 gr. 58.50
Grüne Pfeffersauce | mediterranes Gemüse | frische Nudeln

Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet 240 gr. pro Person) 74.50
Dieter Meier's Ojo de Agua Argentine Premium
Mediterranes Gemüse | eine Sauce und Beilage nach Wahl

Eglifilets (D.W.F.) in Chasselas-Teig gebacken 39.50
Bratkartoffeln | Tartarsauce | Gemüse

Zanderfilet (D. W.F.) 44.50
Bratkartoffeln | Gemüse | Ripasso-Sauce

Ganze Seezunge (F. W.F.) in Olivenöl gebraten 56.50
Oliven-Risotto | Gemüse

Beilagen
Pennoni | Nudeln | Risotto | Pommes-Frites | Spätzli | Bratkartoffeln