

Karte Gaststube

Kalte Vorspeise

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Lazise-Salat Parmaschinken, Burrata & Tomaten	19.50

Suppe

Rosmarinsuppe mit Kalbsleberstreifen	12.50
--------------------------------------	-------

Hauptspeisen Fleisch

Pouletbrust gebraten, serviert mit Kartoffelgnocchi und Ramazzotti-Sauce	21.50
Schinken-Tortellini serviert mit Chili-Parmesan-Sauce	19.50
«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	21.50
Saltimbocca alla Verona Schweinschnitzel begleitet von einer Ripasso-Sauce und frische Tagliatelle	24.50
Schweins-Cordon-Bleu serviert mit Saisongemüse und Pommes-Frites	36.50
Kalbsleber auf venezianische Art serviert mit Amarone-Risotto	36.50

Hauptspeisen Fisch und Krustentier

Zanderrücken serviert auf Parmesanrisotto, nappiert mit einer Haselnuss-Sauce	32.50
Rotbarschfilet serviert mit Spaghetti al nero di seppia an Limoncello-Sauce	29.50
Black Tiger Crevetten serviert mit Tagliatellen und Speckstreifen an pikanter Tomatenparmesan-Sauce	32.50
Gemüseteller serviert mit einer Beilage nach Wahl	23.50

GH Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli mit Pouletbruststreifen
an Haselnuss-Himbeervinaigrette 16.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind und Entenbruststreifen an Melonenvinaigrette
Begleitet von einem Ruccolasalat mit Parmesan 24.50

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli 10.50

Basilikumsuppe mit Crevetten 14.50

Warme Vorspeisen

Zanderstreifen-Gemüseintopf nappiert mit Haselnuss-Safran-Trüffel-Sauce 21.50

Kreation GH 24.50
Kalbfleischstreifen und Black-Tiger-Crevetten an Amarone pochiert
serviert mit Bohnen-Nudeln

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

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfilet-Medaillon an Spumante-Kürbis, serviert mit frischen Rosmarin-Nudeln	39.50
Rosa gebratene Entenbrust an Camparisauce serviert mit Kefen-Kartoffel-Gnocchi	44.50
Kalbsschnitzel auf grillierte Auberginen, serviert mit Pflaumen-Sauce dazu Blaubeeren-Risotto	49.50
Rinds-Entrecote in Pfefferkruste gebraten serviert mit Pflaumen-Risotto und Amaronesauce	200 gr. 48.50 300 gr. 58.50 400 gr. 68.50
Rinds-Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität serviert mit Kefenrisotto	49.50
Rindsfiletmedaillon unter Bresse-Bleu-Kruste, serviert mit Zitronen-Risotto und Amarone-Sauce, dazu grilliertes Gemüse	56.50
Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet) auf der Platte reich garniert mit marktfrischem Gemüse und einer Sauce und Beilage nach Wahl	66.50
Eglifilets (Deutschland, Wildfang) in Chasselas-Teig gebacken serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.50
Felchenfilet (Schweiz) an Lugana-Blaubeerensauce dazu grilliertes Gemüse, serviert mit Safran-Reis	39.50
Gebratenes Zanderfilet (Deutschland) an Ripasso-Sauce serviert mit Rosmarin-Risotto, dazu Auberginen und Bohnen	39.50
Ganze Seezunge (Frankreich, Wildfang) in Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50
Auf Vorbestellung	
Ganzer Hummer ca. 1.4 Kg aus Maine (USA, Wildfang) mit Café-de-Paris Butter überbacken, serviert mit Gemüsereis	98.50
Halber Langustenschwanz vom Grill (Brasilien, Wildfang) mit glasierten Orangen und Rosmarinkartoffeln	59.50

GH Gourmet-Menü

Parmaschinken mit Black Tiger Crevetten & Zander
nappiert mit Pflaumen und Kräuter-Vinaigrette

Rosmarinsuppe mit Entenbruststreifen

Frische Nudeln mit Kalbsleberragout
dazu Johannisbeeren und Parmesansauce

Rindsfiletmedaillon in Honig und Rosmarin mariniert
serviert mit Crevetten-Mais-Polenta an Haselnusssauce

Käseteller mit
Feigen-Senf-Honig-Vinaigrette

Überraschungsdessert

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.