



Restaurant Vogesenstube



Unschlüssig, was Sie gerne essen möchten? Halten Sie Ausschau nach dem Symbol der Krähe, welche Ihnen speziell Empfehlungen aus der Karte aufzeigt.
Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt, damit wir diese bei der Zubereitung berücksichtigen können.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

Salate



1 Grüner Salat.....	6.50
2 Gemischter assortierter Salat.....	8.50
3 Artischockensalat mit Ahorn-Holunder-Marinade, lauwarmen Pilzen und Pfannenbrot.....	14.90
4 Salatteller mit gebratene Pouletbrust, Schafskäse, lauwarmen Pilzen, Ananas, Tomaten und Kürbiskernen.....	19.50
5 Rauchlachs (NOR) auf Blattsalat an Meerrettichsauce mit Avocado und saisonalen Früchten.....	16.50
6 Gebratene Riesencrevetten auf buntem Blattsalat an Sojasauce mit Zwiebeln, Ingwer, Baumnüssen, Minze und Schafskäse.....	18.50

Suppen



7 Tagessuppe.....	6.00
8 Bouillon mit Ei.....	6.50
9 Tomaten-Pfirsich-Suppe.....	8.50

HAUPTGERICHTE

Vom Rind

-  10 **Gourmet Rind Diamantsteak** (220g/160g) an rassiger Pfeffersauce,
serviert mit Pommes Frites und frischem Gemüse.....30.50/24.50
- 11 **Rindstatar** (mild, mittel, scharf) an Toastbrot und Butter (gross/klein).....27.50/19.50
-  12 **Rindgeschnetzeltes** an Paprikarahmsauce, serviert mit Peperoni, Chili,
gemahlene Cashewnüssen, Zwiebeln und Butterreis.....23.50
- 13 **Rindsburger** mit Raclettekäse, Speck, Zwiebeln und Tomaten
an Barbecue-Dip Sauce, serviert mit Pommes Frites.....22.50

Vom Kalb

-  14 **Original-Wienerschnitzel** (200g/120g), serviert mit frischem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln.....31.50/24.50
- 15 **Geschmorte Kalbshaxe**, serviert mit marktfrischem Gemüse
und Safranrisotto.....25.50
- 16 **Kalbssteak** an Morchelrahmsauce, serviert mit Bandnudeln.....39.50
-  17 **Kalbsgeschnetzeltes** nach Zürcher Art, serviert mit Butterrösti.....28.50
- 18 **Riz Casimir**, Geschnetzeltes an rassiger Curryrahmsauce, serviert im
Reisring und garniert mit Früchten.....29.50



Vom Schwein

- 19 **Paniertes Schnitzel** ("Katsudon"), eingelegt in Rührei mit Zwiebeln, Pilzen
und Sojasauce, serviert mit Basmatireis.....22.50


Weitere Speisen vom Schwein, siehe Cordon-Bleu Karte

HAUPTGERICHTE




Vom Geflügel

-  20 **Pouletbrust** gebraten an Pilzrahmsauce, serviert mit Bandnudeln.....19.50
- 21 **Grünes Curry** mit Poulet Brust, Nudeln, Gemüse und Ananas.....20.50
-  22 **Geschnetzeltes Poulet** an Süss-Sauer-Sauce mit Reis, getrockneten Tomaten, Chili, Peperoni und gerösteten Cashewnüssen.....21.50
- 23 **Knusprige Entenbrust** (FR) an Orangenhonigsauce, serviert mit Basmatireis und frischem Gemüse.....27.50

Vom Lamm



-  24 **Lammkotelette** (NZL) gebraten an Thymian und Knoblauch, serviert mit Basmatireis, Linsencurry und Joghurt.....25.50
- 25 **Lammspiessli** (NZL) mit Peperoni und Zwiebeln an Sauce Provencale, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....26.50

Vom Fisch


-  26 **Eglifilet** (RU) à la meunière an Tartarsauce, serviert mit Rösti-Kroketten und Gemüse.....22.50
-  27 **Riesencrevetten** (VN) an Curryrahmsauce, serviert mit Basmatireis.....24.50
- 28 **Miesmuscheln** (SP) an Weisswein und Pernod mit Schalotten, frischen Kräutern und Rahm.....21.50
- 29 **Miesmuscheln** (SP) in rotem Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Koriander.....22.50
-  30 **Zanderknusperli** (RU) im Bierteig an hausgemachter Tartarsauce, serviert mit Pommes Frites oder assortiertem Salat.....19.50
- 31 **Risotto** an Safran und Lachsstücken.....24.50
- 32 **Bandnudeln** an Zitronenrahmsauce mit Lachs.....22.50

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch

-  33 **Gebratener Tofu und Gemüse** an Erdnuss-Kokos-Sauce mit Chili und Ingwer,
dazu Naturjoghurt mit Knoblauch.....20.50
- 34 (Saisonal) **Rustico Tagliatelle** mit Kürbissugo, Olivenöl Federkohl, Tomaten,
Baumnüssen und Parmesan.....19.50
-  35 **Hausgemachte rotes Linsen Dal** (würzig), serviert mit Basmatireis,
Joghurt-Kräuter-Dip.....20.50
- 36 **Risotto** mit Steinpilzen.....21.50
- 37 **Gefüllte Auberginen** mit Couscous und Tomaten,
mit Schafskäse überbacken.....23.50

Teigwaren

- 38 **Spaghetti** mit Olivenöl, Knoblauch und Chilli.....17.50
-  39 **Bandnudeln** an Steinpilzrahmsauce.....21.50
- 40 **Gebratene Glasnudeln** mit Crevetten, Gemüse, Zwiebeln,
Knoblauch und Sojasauce.....21.50

Deklarationen

Fleisch

Rind	Schweiz/Paraguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Lamm	Schweiz/Neuseeland/Irland

Fisch

Eglifilet	Russland/Schweiz
Crevetten	Vietnam
Miesmuscheln	Spanien
Lachs	Norwegen

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz.