



RESTAURANT  
**Vogesenstube**



Entdecken Sie mit der **Vogesen-Krähe** besondere **Empfehlungen** aus  
unserer Küche.

Bitte teilen Sie uns während der Bestellung kritische Allergene mit,  
damit wir diese bei der Zubereitung berücksichtigen können.

## VORSPEISEN




1	Grüner <b>Salat</b> .....	6.50
2	Gemischter, assortierter <b>Salat</b> .....	8.50
3	<b>Bruschetta de la Nonna</b> mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl.....	9.50
4	<b>Grilliertes Gemüse</b> nach mediterraner Art (Aubergine, Zuchetti, Paprika mit Olivenöl.....	16.50

## Suppen


5	<b>Tagessuppe</b> .....	6
6	<b>Bouillon</b> mit <b>Ei</b> .....	7.50
7	<b>Tomaten-Pfirsich-Suppe</b> .....	9

## HAUPTGERICHTE



### Salate

-   8 **Artischockensalat** mit Ahorn-Holunder-Marinade,  
lauwarmen Pilzen und Pfannenbrot.....16.50
- 9 **Rauchlachs** auf Blattsalat an Meerrettichsauce  
mit Avocado und saisonalen Früchten.....22.50
-  10 **Salatteller** mit gebratener Pouletbrust, Schafskäse,  
lauwarmen Pilzen, Ananas, Tomaten und Kürbiskernen.....19.50
- 11 **Gebratene Riesencrevetten** auf buntem Blattsalat an Sojasauce  
mit Zwiebeln, Ingwer, Baumnüssen, Minze und Schafskäse....19.50

### Vom Rind


-  12 **Rinds-Diamantsteak** (220g) an rassisger  
Pfeffersauce, serviert mit Pommes Frites.....31
- 13 **Rindstatar** (mild, mittel oder scharf)  
an Toastbrot und Butter (gross/klein).....27.50/19.50
- 14 **Rindgeschnetzeltes** an Paprikarahmsauce, serviert  
mit Peperoni, Chili, Zwiebeln und Butterreis.....23.50
- 15 **Rindsburger** mit Raclettekäse, Speck, Zwiebeln und Tomaten  
an Barbecue-Dip Sauce, serviert mit Pommes Frites.....22.50

### Vom Kalb

-  16 **Original Wienerschnitzel** (200g/120g), serviert  
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....33.50/26.50
- 17 **Geschmorte Kalbshaxe**, serviert mit Gemüse  
und Safranrisotto.....27.50
-  18 **Kalbssteak an Morchelrahmsauce**, serviert mit Bandnudeln.....42
- 19 **Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art**,  
serviert mit Butterrösti.....29.50
- 20 **«Ris Casimir»** Geschnetzeltes an rassisger Curryrahmsauce,  
serviert im Reisring und garniert mit Früchten.....31

## HAUPTGERICHTE


### Cordon Bleu vom Kalb

- 21 «**Klassik**» Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert.....26
-  22 «**Vogesenstube**» Gefüllt mit Vorderschinken, Basilikumpesto und Appenzeller Käse, paniert.....28
- 23 «**Innerschweizer**» Gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse, paniert.....34
- 24 «**Fondue Cordon bleu**» Gefüllt mit Vorderschinken und feiner Fonduemischung, paniert.....31
- 25 «**Knöbli Cordon bleu**» Gefüllt mit Vorderschinken, Knoblauchbutter und Raclettekäse, paniert.....31

### Vom Schwein

- 26 **Paniertes Schnitzel ("Katsudon")**, eingelegt in Rührei mit Zwiebeln, Pilzen, Sojasauce, serviert mit Basmatireis.....25

### Cordon bleu vom Schwein


- 27 «**Klassik**» Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert.....19
- 28 «**Walliser**» Gefüllt mit Rohschinken, Raclettekäse und getrockneten Aprikosen, paniert.....22
-  29 «**Berner**» Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert.....20
- 30 «**Tessiner**» Gefüllt mit Rohschinken, Gorgonzola, Pesto und Oliven, paniert.....23

### Beilagen zu Cordon bleu


Pommes frites.....	5.50	Rösti-Kroketten.....	6.50
Bandnudeln.....	6.50	Eierspätzli.....	6.50
Butterrösti.....	7.50	Fitness-Salat.....	8.50
Gemüse.....	5.50		

## HAUPTGERICHTE



### Vom Geflügel

-  31 **Pouletbrust** gebraten an Pilzrahmsauce,  
serviert mit Bandnudeln.....19.50
- 32 **Geschnetzeltes Poulet** an Süss-Sauer-Sauce mit Reis,  
getrockneten Tomaten, Chili, Peperoni und Walnüssen.....22
- 33 **Knusprige Entenbrust** an Orangenhonigsauce,  
serviert mit Basmatireis und Gemüse.....28

### Vom Lamm











- 34 **Lammkotelette** gebraten an Thymian und Knoblauch,  
serviert mit Basmatireis und Grillgemüse.....28
-  35 **Lammspiessli** mit Peperoni und Zwiebeln an Sauce  
Provencale, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse....26.50

### Vom Fisch

-  36 **Eglifilet à la meunière** an Tartarsauce, serviert mit  
Rösti-Kroketten und Gemüse.....23
-  37 **«Moules marinières»** Miesmuscheln an Weisswein  
mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern.....22.50
- 38 **Miesmuscheln in rotem Curry** mit Kokosmilch,  
Zitronengras und Koriander.....25
- 39 **Zanderknusperli** im Bierteig an hausgemachter Tartarsauce,  
serviert mit Pommes Frites oder assortiertem Salat.....21
- 40 **Oktopus** nach mediterraner Art mit Tomaten, Oliven,  
Kapern, Kartoffeln und frischen Kräutern.....19.50
- 41 **Gebackene Forelle** (ganz) mit Kräuterbutter,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....33

## HAUPTGERICHTE

# Teigwaren, Risotto & Gemüsegerichte

-   42 **Spaghetti mit Olivenöl**, Knoblauch und Chilli.....18.50
-  43 **Bandnudeln** an Steinpilzrahmsauce.....21.50
- 44 **Gebratene Glasnudeln mit Crevetten**, Gemüse, Ingwer,  
Sesamöl, Knoblauch und Sojasauce.....23
-  45 **Risotto** mit Lachsstücken.....24
- 46 **Bandnudeln** an Zitronenrahmsauce mit Lachs.....22.50
-  47 **Risotto** mit Steinpilzen.....21.50
-  48 (Saisonal) **Rustico Tagliatelle** mit Kürbissugo,  
Federkohl, Tomaten, Walnüssen und Parmesan.....19.50
-  49 **Gebratener Tofu** und Gemüse an Erdnuss-Kokos-Sauce mit  
Chili und Ingwer, dazu Joghurt-Dip mit Knoblauch.....22
-   50 **Hausgemachtes rotes Linsen Dal** (würzig), serviert mit  
Basmatireis, dazu ein Joghurt-Kräuter Dip.....21
-  51 **Aubergine gefüllt** mit Tomaten, Zuchetti und Peperoni,  
überbacken mit Fetakäse.....20.50

## DESSERT

- Torta della Nonna.....6.50
- Apfelkuchen.....7.50
- Carpaccio d'Ananas mit Caramel beurre Sale,  
dazu 1 Kugel Vanille Glace.....11.50

Zusätzlich bieten wir eine vielfältige Auswahl an Glace in unserer  
Glacекarte.

# Deklarationen

## Fleisch

Rindshuft	Paraguay
Rindshuft Black Angus	Argentinien
Rindsfilet	Schweiz
Rinds-diamantsteak	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	*Neuseeland
Bison	Kanada
Strauss	Südafrika
Entenbrust	Frankreich

## Fisch

Eglifilet	Estland
Crevetten	Vietnam
Miesmuscheln	Spanien
Venusmuscheln	Italien
Lachs	Norwegen
Zanderknusperli	FAO 04/05
Oktopus	Italien
Forelle	

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

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.