



Herzlich Willkommen im
Restaurant Vista Mar

Monatshits

Vorspeisen

Kürbis-Petersilienwurzel-Cremesuppe	10.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50
mit Ei und Croûtons	14.50
mit Ei, Croûtons und Speck	15.50

Hauptgänge

Safranrisotto mit Kürbis	23.00
kleiner Herbstsalat	
Kleine Portion: 20.00	
Auch als vegan erhältlich	
Grillierte Fasanbrust auf Herbstsalat	23.00
Baumnüsse, Rucola und hausgemachtes Kürbisdressing	
Grana Padano-Split und Croûtons	
Kleine Portion: 20.00	
Salat „Porto Venere“	30.50
Riesenkrevetten vom Grill auf buntem Salat, hausgemachte Sesamvinaigrette	
Bruschetta mit Tomaten	
Hirschentrecôte „Jägerhütte“	35.00
mit Pilzrahmsauce, Spätzli an Butter	
Kleiner Herbstsalat	

Zwischen 12.00 – 14.00 Uhr könnte die Zubereitung dieser Gerichte etwas länger dauern.
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.

Desserts

Tartelette mit Vermicelles* und Rahm	4.50
Vermicelles	9.50
Vermicelles*, Meringue und Rahm	
Coupe Nesselrode	10.50
Vanilleglace, Meringue, Vermicelles* und Rahm	

*enthält Alkohol

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Für den kleinen Hunger

Käseküechli	4.20
Schinkengipfeli	3.70
Silserli	3.70
Wurstweggen	3.70
Hausgemachtes Birchermüesli, garniert mit Früchten	8.50
Früchtewähe	4.70
Portion Rahm	1.50

Weitere Kleinigkeiten für Zwischendurch finden Sie in unserer Vitrine.

Belegte Brötli

mit Spargel, Ei, Vorderschinken, Salami oder Spargel mit Ei	5.00
mit Thon oder Sellerie	5.50
mit Rauchlachs	7.00
Ruchbrot-Sandwich mit Salami oder Vorderschinken	6.50

Suppen

Bündner Gerstensuppe	8.50
Tomatencremesuppe Vegan	9.50
Kürbis-Petersilienwurzel-Cremesuppe Vegan	10.50

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	10.50
Salatteller mit Melone und Ananas	19.50
Saisonsalat mit Fischknusperli und Tartarsauce Auch als kleine Portion erhältlich: 17.50	21.50

„Bade-Teller“ 24.50
Verschiedene Salate mit Lachsrosetten

	<u>einfach</u>	<u>garniert</u>
Wurstsalat	14.50	19.50
Wurst-Käsesalat	14.50	19.50
Thonsalat	14.50	19.50

Vegetarische Gerichte

Wellness-Salat Feingeschnittener Saisonsalat mit Karotten, Gurken & Emmentaler Käse	17.50
Salatteller „Alexandria“ Verschiedene Salate mit Falafel	19.50
Mini-Frühlingsrollen mit verschiedenen Salaten Auch als kleine Portion erhältlich: 17.50	20.50
Käseküechli (2 Stk.) mit verschiedenen Salaten	18.50
Spaghetti Napoli mit grünem Salat Vegan Auch als kleine Portion erhältlich: 16.50	18.50
Spaghetti mit Gemüsestreifen, dazu grüner Salat Vegan	19.00
Hausgemachter Zwiebel-Käsekuchen mit verschiedenen Salaten	18.50

Warme Gerichte

Durchgehend von 11:15 – 22:00 Uhr

*Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter Dazu Pommes Frites und ein kleiner, grüner Salat	21.50
*Paniertes Schweinsschnitzel Dazu Pommes Frites und ein kleiner, grüner Salat Auch als kleine Portion erhältlich: 19.50	24.50
*Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Dazu Pommes Frites und ein kleiner, grüner Salat	19.00
*Schweins-Cordon Bleu Dazu Pommes Frites und ein kleiner, grüner Salat	26.50
*Poulet-Cordon Bleu Dazu Pommes Frites und ein kleiner, grüner Salat	21.50
*Kalbs-Cordon Bleu Dazu Pommes Frites und ein kleiner, grüner Salat	35.50
* Diese Gerichte sind auch als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten erhältlich	

Chicken-Nuggets (8 Stk.) mit verschiedenen Salaten Sauce nach Wahl: Tartar, Curry	21.50
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Kalbsgeschnetzeltes „Casimir“ An Currysauce mit Früchten, serviert mit Reis Auch als kleine Portion erhältlich: 18.50	24.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

1 Paar Wienerli mit Kartoffelsalat	13.50
------------------------------------	-------

Spaghetti Bolognese und ein kleiner, grüner Salat Auch als kleine Portion erhältlich: 17.50	21.50
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Extra Beilage: Portion Reis, Spaghetti, Pommes Frites	6.50
-----------------------------------------------------------------	------

Kindermenüs (bis 12 Jahre)

Spaghetti Napoli, dazu ein Glas Sirup	9.00
---------------------------------------	------

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites, dazu ein Glas Sirup	11.00
--------------------------------------------------------	-------

<u>Getränke offen</u>	<u>20 cl</u>	<u>30 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
Arkina (ohne Kohlensäure)	2.90	3.80	5.50	8.00
Rhazünser (mit Kohlensäure)	2.90	3.80	5.50	8.00
Ice-Tea	3.00	3.90	5.70	
Apfelschorle (Ramseier)	3.00	3.90	5.70	
Citro	3.00	3.90	5.70	
ZAMBA Orangensaft	5.20	7.80		
Leitungswasser*	2.00	2.50	3.50	

* Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für ein Glas Leitungswasser die damit erbrachte Dienstleistung verrechnen.

Getränke Flaschen

Coca-Cola / Coke Zero		33 cl	4.40
Rivella rot / blau		33 cl	4.40
Sinalco		30 cl	4.40
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon		20 cl	4.40
Gazzosa Fizzy (Diverse Aromen)		35 cl	4.70

Säfte

Frischer ZAMBA-Saft (Diverse Aromen)		25 cl	5.80
Ramseier Süssmost		30 cl	4.40
Ramseier Suure Moscht (alkoholfrei)		50 cl	5.50
Ramseier Suure Moscht (mit Alkohol)		50 cl	5.50

Weine im Offenausschank

Weissweine

Féchy (CH) – Chasselas		1 dl	5 dl
	4.20	19.00	
Pinot Grigio (ITA) – Grauburgunder	3.90	17.50	

Rosé

Oeil de Perdrix (CH) – Pinot Noir	3.90	17.50	
-----------------------------------	------	-------	--

Rotweine

Magdener Blauburgunder (CH) – Pinot Noir	4.50	20.50	
Primitivo Salento (ITA) – Primitivo	3.90	17.50	

<u>Biere vom Fass</u>	<u>20 cl</u>	<u>30 cl</u>	<u>50 cl</u>
Feldschlösschen Hopfenperle / Panaché (mit Citro)	3.30	4.40	5.80
Feldschlösschen Dunkle Perle	3.50	4.40	5.80
Feldschlösschen Saisonbier	3.30	4.40	5.80

Biere Flaschen

Feldschlösschen, alkoholfrei		33 cl	4.60
Feldschlösschen Weizenfrisch, alkoholfrei		33 cl	4.60
Feldschlösschen Bügel		50 cl	5.70

Aperitifs und Spirituosen

Prosecco		10 cl	7.50
Apérol Spritz		10 cl	8.50
Dolce Vita (Passionsfruchtsirup, Prosecco und Mineralwasser)		10 cl	8.50
Gespritzter Weisswein		10 cl	5.10
Campari	23%	4 cl	6.50
Cynar	16%	4 cl	6.50
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	6.00
Kirsch	40%	2 cl	6.00
Williamine Morand	43%	2 cl	6.50

Kaffee & Co.

Espresso			4.20
Doppelter Espresso			6.30
Kaffee			4.20
Schale			4.20
Cappuccino			4.50
Kaffee Mélange			5.50
Latte Macchiato			5.30

Unsere Kaffeevariationen sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich.
Milch- und Milchmischgetränke sind auch mit pflanzlicher Milch erhältlich.

Milch kalt		20 cl	2.90
Kalte Schokolade (Caotina oder Ovomaltine)		30 cl	4.40
Heisse Schokolade (Caotina oder Ovomaltine)		20 cl	4.20
Tee (Ronnefeldt, Diverse Sorten)			4.20

Herkunftsdeklaration

Fleisch

Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien / Neuseeland
Ente	Frankreich
Pouletbrust	Schweiz
Chicken Nuggets	Argentinien
Hirsch	EU / Neuseeland
Fasan	EU / Neuseeland

Fisch

Zander	Ukraine / Deutschland
Lachs	Norwegen / Schottland
Thon	Philippinen
Riesenkrevetten	Vietnam / Thailand*

* Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.
Tagesmenüs werden separat angegeben.

Fragen Sie uns:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zur Herkunftsdeklaration und über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.