

Gerichte aus Grosis Zeiten

Vorspeisen

Entrées / starters

Lauch-Zwiebelwähe mit Salatbouquet	14.00
Tarte de poireaux et oignons au bouquet de salade Leek-onion tart with salad bouquet	
Bauernsulze mit Meerrettichschaum	16.00
L'aspic fermier à la mousseline de raifort Aspic «farmer's style» with horseradish foam	

Suppen

Potages / soups

Grüne Erbsensuppe mit Schwarzbrot-Croûtons	9.50
Soupe de pois cassés aux croûtons de pain noir Green pea soup with brown bread croutons	
Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse	8.50
Soupe de farine au fromage râpé Flour soup with grated cheese	

Hauptgänge

Plats principaux / main courses	1/2	1/1
Rindszunge an Madeirasauce mit Kartoffelstock und Mischgemüse	22.00	26.00
Langue de bœuf à la sauce Madère, purée de pommes de terre et légumes Ox tongue on Madeira sauce, served with mashed potatoes and mixed vegetables		
Kutteln in Tomatensauce serviert mit Dampfkartoffeln	22.00	26.00
Tripes de bœuf à la sauce tomate et pommes vapeur Beef tripe on tomato sauce, served with steamed potatoes		
Braunes Kalbsvoressen nach Grossmutter Art dazu Nudeln und Karotten mit Erbsen	26.00	30.00
Ragout de veau à la grand-mère, aux pâtes et carottes aux pois Veal stew «grandmother's style» with noodles and carrots with peas		

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.

Gerichte aus Grosis Zeiten

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Rippli und Wienerli mit Dörrbohnen und Dampfkartoffeln 28.00

Côtelette de porc et saucisse aux haricots séchés et pommes vapeur
Pork ribs and sausage with dried beans and steamed potatoes

Waadtländer Treberwurst auf Kartoffel-Lauchgemüse 26.00

Papet Vaudois sur légumes de pommes de terre et poireaux à la crème
Vaudois saucisson on creamy potato-leek-vegetables

Pochiertes Lachsfilet nach Zuger Art mit Gemüsereis 34.00

Filet de saumon poché à la sauce au vin blanc et herbes, riz au légumes
Poached salmon fillet with white wine-herb sauce, rice with vegetables

Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian

Bretzelknödel mit Pilzragout an Rahmsauce 18.00 22.00

Boulette de bretzel aux champignons à la crème
Pretzel dumpling with creamy mushrooms

Desserts

Desserts / desserts

Brottorte mit Grappasauce 9.00

Tarte de pain à la sauce au grappa
Bread tart with grappa sauce

Rumtopf mit Vanilleglace 11.00

Fruits au rhum à la glace vanille
Fruits in rum with vanilla ice cream

Süssmost Crème 9.50

Crème de jus de pommes
Apple must cream