

Schweizer Gerichte im Park-Café

Vorspeisen

Entrées / starters

Appenzeller Käserolle mit Salatbukett

15.50

Rouleau de fromage Appenzellois au bouquet de salade
Cheese roll from Appenzell with salad bouquet

Nüsslisalat mit Kartoffelsauce und Speck

14.00

Salade de mâche à la sauce aux pommes de terre et lardons
Field salad with potato sauce and bacon

Rüeblimousse mit Fricktaler Moschtbröckli

17.00

Mousse de carottes et « Moschtbröckli » de la vallée de Frick
Carrot mousse with « Moschtbröckli » from the Frick valley

Suppe

Potage / soup

Bündner Gerstensuppe

9.50

Soupe à l'orge de Grison / barley soup from Grisons

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Äpler Maggronen mit Apfelmues

20.00

Äpler Maggronen – pâtes au fromage, oignons et pommes de terre, servi à la purée de pommes
Äpler Maggronen – noodles with cheese, onions and potatoes, served with apple puree

Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

22.00

Roesti valaisan – gratiné aux tomates et fromage à raclette
Roesti from Valais – gratinated with tomatoes and raclette cheese

Pochiertes Zanderfilet nach Zuger Art mit Gemüserais

32.00

Filet de sandre poché à la sauce crème aux fines herbes et riz aux légumes
Poached fillet of pike-perch with an herb cream sauce and vegetable rice

Papet Vaudois **24.00**

Saucisson auf einem Kartoffel-Lauch-Gemüse

Saucisson Vaudoise sur pommes de terre et poireaux
Saucisson from Vaud on potatoes and leek

Suure Mocke mit Spätzli und Mischgemüse **30.00**

Bœuf braisé aux spaetzle et légumes mêlés
Braised beef with spaetzle and mixed vegetables

Geschmortes Tessiner Ragout vom Kaninchen mit Steinpilzen und Polenta **28.00**

Ragout de lapereau tessinois aux cèpes et polenta
Rabbit stew « Ticino style » with cèpes and polenta

Appenzeller Schweinsschnitzel mit Spätzli und Mischgemüse **28.00**

Escalope de porc de l'appenzelle aux spaetzle et légumes mêlés
Pork escalope from Appenzell with spaetzle and mixed vegetables

Desserts

Desserts / desserts

Basler Lächerli-Parfait mit Beerensauce **9.50**

Parfait de « Basler Lächerli » à la sauce de baies
Ice parfait of « Basler Lächerli » with berry sauce

Housis Griesspudding mit Zwetschgenkompott **9.00**

Pudding de semoule à la compote de prunes
Semolina pudding with plum compote

Aargauer Rüeblitorte **5.00**

Tarte aux carottes d'Argovie
Argovien carrot cake

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. MwSt. Änderungen vorbehalten.