

SALATE

BLATTSALAT	8.50
Gemischte Blattsalate mit knusprigen Kräuterbrotwürfeln	Kl. Portion 7.00
GEMISCHTER SALAT	9.50
Gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit gerösteten Kernen	Kl. Portion 8.00
NÜSSLERSALAT	10.50
mit Ei und Sprossen	Kl. Portion 8.50
mit Speck, Croûtons und getrockneten Aprikosen	12.50
	Kl. Portion 10.50

Folgende Salatsaucen stehen zur Auswahl:

Französische Salatsauce, italienische Salatsauce, Parkhotel Salatsauce oder Essig und Öl mit Gewürzen

VORSPEISEN

SCHOTTISCHER LACHS	14.00
hausmariniert an Dill-Senfsauce mit kleinem Salatbouquet	
FRUTIGER STÖRFILET	16.00
gebraten auf weisser Polenta mit Kresseschaum	
SPARGEL MORCHEL RAGOUT	14.00
an Kräutersauce mit Papardelle	
WEISSE SPARGELN	14.00
an Bärlauch-Buttersauce und Bündner Rohschinken	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterflädli

9.50

mit Sherry und Gemüsewürfeln

10.50

SPARGELCREMESUPPE

9.50

mit Kresseschaum

mit Jakobsmuschel im Kartoffelmantel

14.50

PROSECCOCREMESUPPE

12.50

mit Orangen-Thymian und Calvados-Ricotta-Krapfen

VEGETARISCHE GERICHTE

WEISSE SPARGELN

28.00

mit Bratkartoffeln und Bärlauch-Buttersauce

Kl. Portion 23.50

SPARGEL MORCHEL RAGOUT

28.00

an Kräutersauce mit Papardelle

Kl. Portion 23.50

WEISSE POLENTA

26.00

überbacken mit mildem Calvados-Ziger

auf Frühlingslauchgemüse mit getrockneten Tomaten

Kl. Portion 22.00

FISCHGERICHTE

GRABENMÜHLE LACHSFORELLENFILET hausgeräuchert auf weisser Polenta an Kresseschaum und Spargelgemüse	36.00 Kl. Portion 30.50
THUNERSEE FELCHENFILETS gebraten an Nussbutter mit Eschalotten und Kräutern Salzkartoffeln und Rahmspinat	34.00 Kl. Portion 29.00
SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHELN im Kartoffelmantel auf Spargeln an Safransauce	37.00
FRANZÖSISCHE SEETEUFELMEDAILLONS im grünen Reismantel an Thaicurry-Sauce auf Sprossengemüse mit Sojasauce	39.00

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fisch aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

FLEISCHGERICHTE

GRILLIERTE POULETBRUST	28.00
mit hausgemachter Bärlauch-Butterrosette Rösti und Frühlingsgemüse	
SÜDAFRIKANISCHES STRAUSSENSTEAK	35.00
mariniert mit Ingwer an Orangen-Buttersauce Couscous-Zigarren	
SCHWEINSFILETMEDAILLONS	36.00
im Speckmantel mit Rosmarin	Kl. Portion 30.00
Spargelrisotto und Bärlauch-Rahmsauce	
KALBSSTEAK MIT ROSENWASSER UND THYMIAN	41.00
Kartoffelragout mit Sbrinz und Frühlingsgemüse	
AUSTRALISCHES LAMMENTRECÔTE	39.00
mit Kräuterpanade an Portweinjus	Kl. Portion 33.00
Kartoffel-Frühlingsknoblauch-Moussline und Frühlingsgemüse	

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

BERNER RÖSTI 24.50
Rösti mit Speck und Zwiebeln
Schweinsbratwurst, Hamme und Spiegelei

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL 28.00
an Rahmsauce mit oder ohne Champignons
Nüdeli und Gemüse garnitur Kl. Portion 23.50

TESSINER BRASATO 32.00
an kräftigem Rotweinjus auf Spargelrisotto Kl. Portion 27.00

RINDSHOHRÜCKENFILET STROGANOW 36.00
mit Tagliatelle Kl. Portion 30.00

WIENER SCHNITZEL 35.00
paniertes Kalbsschnitzel
Pommes frites und Gemüse garnitur Kl. Portion 29.50

PARKHOTEL CORDON BLEU 38.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Hamme und Greyerzerkäse gefüllt
Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SPEZIALITÄTEN

SPIESS AUF HEISSEM STEIN

Fleischspiesse zum Selbermachen. Bereiten Sie Fleischstücke auf dem heissen Speckstein ganz nach Ihrem Geschmack selber zu.

GOURMETSPIESS **40.00**
Australisches Lammfleisch
Rindfleisch
Pouletfleisch

SEEPARKSPIESS **41.00**
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch

GEFLÜGELSPIESS **38.00**
Pouletfleisch
Französisches Truthahnfleisch
Südafrikanisches Straussenfleisch

BEILAGEN
Salatteller
Reis, Pommes frites oder Kartoffelkroketten (nach Wahl)
Verschiedene hausgemachte Saucen

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SPEZIALITÄTEN

BA BOU CHI

Fondue Bacchus – Fondue Bourguignonne – Fondue Chinoise

Ab 2 Personen, à discrétion

p. P. 50.00

Ein Festmahl für alle Sinne – lukullisch, üppig und wunderbar abwechslungsreich! Wir servieren Ihnen drei verschiedene Fleisch- und Fischfondues mit reichhaltigen Beilagen und köstlichen, hausgemachten Saucen.

FLEISCH

Rindfleisch

Kalbfleisch

Pouletfleisch

Australisches Lammfleisch

Südafrikanisches Straussenfleisch

FISCH

Holländischer Claresse Wels

Norwegischer Lachs

Vietnamesische Riesenkrevetten

BEILAGEN

Salatteller

Reis, Pommes frites oder Kartoffelkroketten (nach Wahl)

Verschiedene hausgemachte Saucen

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch/ Fisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SPEZIALITÄTEN

Chili

Unsere neuste Kreation aus der Küche. Ein Chili wie es die Cowboys in Texas und in Mexiko in den Weiten des wilden Westens gegessen haben. Das Gericht geht auf die Küche der Inkas, Azteken und Mayas zurück. Bekannt wurde es zur Zeit der Texas-Republik in San Antonio, als die Frauen, so genannte "Chili Queens", den Eintopf nachts im Laternenschein für die Bürgermiliz kochten.

Unsere Chilis bestehen aus Kartoffeln, Peperoni, Zwiebeln, Sellerie, roten Bohnen und Mais.

Rindfleisch Chili **29.50**
Mit zarten Schweizer Rindshohrückenfiletwürfeln

Lammfleisch Chili **29.50**
Mit schmackhaften neuseeländischen Lammrückenwürfeln

Vegetarisches Chili **24.50**
Mit knackigen Kichererbsen

Beilagen

Nachips (knusprige Chips aus Mais)

Und damit Sie Ihr Chili nach Ihrem Geschmack würzen können, servieren wir zusätzlich verschiedene Würz- und hausgemachte Saucen dazu.

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Fleisch aus der Schweiz.
Lamm kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.