















# Schnitzel aus aller Welt

<b>Chef Salat</b>   	ohne Parmesan und Parmaschinken sans parmesan et jambon cru		
Grüner Salat an Balsamico Dressing mit Äpfel, Korinthen, Pekannüssen, Parmaschinken und Parmesansplitter			10.50
<i>Salade verte à la sauce balsamico avec pommes, corinthes, pécan, jambon de parme et parmesan râpé</i>			

## Hauptgänge / Plats principaux

<b>Berner Schnitzel</b>  			
Schweinsschnitzel mit Pilzragout und goldbrauner Rösti		160g	24.00
<i>Escalopes de porc avec ragoût de champignons et rösti dorés</i>		½	20.40
<b>Hawaiï Schnitzel</b> 			
Panierte Schweinsschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, Pommes Frites		160g	24.00
<i>Escalopes de porc panées avec ananas, gratinées au fromage, pommes frites</i>		½	20.40
<b>Florida Schnitzel</b>  			
Schweinsschnitzel an Früchtecurry-Rahmsauce mit gehobelten Mandeln und Reis		160g	24.00
<i>Escalopes de porc, sauce curry à la crème et fruits, amandes effilées et riz</i>		½	20.40
<b>Schweizer Cordon Bleu</b>			
Schweins Cordon - Bleu gefüllt mit Greyerzer & Schinken, Gemüse, Farmerkartoffeln		200g	30.00
<i>Cordon – Bleu de porc farci au gruyère et au jambon, légumes, pommes de terre fermières</i>			
<b>Deutsches Jägerschnitzel</b> 			
Paniertes Schweinsschnitzel an Waldpilzsauce mit Kräuter und Speck, Pommes Frites		160g	24.00
<i>Escalope de porc panée, sauce aux champignons des bois, lardons et herbes, pommes frites</i>		½	20.40
<b>Italienisches Kalbs-Saltimbocca</b> 			
Kalbsschnitzel belegt mit Salbei & Rohschinken, an Madeirasauce mit Safran-Risotto		160g	29.50
<i>Escalope de veau appliquée d'une feuille de sauge et une tranche de jambon cru, à la sauce madère et risotto au safran</i>		½	25.00
<b>China Style Poulet Schnitzel</b>  			
Gebratene Pouletbrust an Orangensauce mit Gemüse garnitur und Reis			23.00
<i>Suprême de poulet à la sauce à l'orange, garniture de légumes et riz</i>			
<b>Südafrikanischer Viktoria Barsch</b>  	ohne Limettenbutter sans beurre de lime		
Viktoria Barsch mit Limettenbutter, Pfannengemüse mit Ingwer und Reis			24.00
<i>Filet de perche du Nil avec beurre au citron vert, légumes sautés au gingembre et riz</i>			

## Vegi / Végétariens

<b>Mont Blanc Gemüseschnitzel</b>			
Gemüseschnitzel mit feiner Boursin Sauce, Gemüse garnitur und Pommes Frites			21.00
<i>Escalopes de légumes avec sauce au boursin, légumes et pommes frites</i>		½	17.80
Serviert von 11.30 – 13.45 Uhr / 17.00 - 21.45 Uhr servi de 11h30 à 13h45 / 17h00 à 21h45			

## Weinempfehlung / Vins conseillés

### Weisswein / Vin blanc

<b>Pradalupo</b> , Roero Arneis, DOGG, Fontanafredda, Piemont, Italien	2016	1 dl	5.20
<i>Aus bio-dynamischem Anbau. In der Nase Düfte von exotischen Früchten, reifen Birnen, Blüten von Weißdorn und Akazienhonig. Am Gaumen angenehm, weich, fruchtig mit der nötigen Säurestruktur und einen langanhaltenden Abgang.</i>		75 cl	38.00

### Rotwein / Vin rouge

<b>Jubilum</b> , Nero d'Avola, IGP, Apulien, Italien	2014	1 dl	5.10
<i>Schöne rote Robe. In der Nase intensive Aromen von roten Beeren. Am Gaumen warm und elegant mit einer guten Struktur und einem langen, delikaten Abgang.</i>		75 cl	37.00
<b>Merlot</b> , AOC, Cave Cidis SA Morges, Waadtland, Schweiz	2014	1 dl	6.50
<i>Ein Waadtländer wie im Tessin! Rodrigo Banto gewinnt an der "Le Mondial du Merlot" Goldmedaille für seinen Merlot. Am Gaumen sanft, ausgeprägtes Tannin. Noten von Kaffee und Vanille, langanhaltendes Finale.</i>		75 cl	48.00