

Liebe Gäste, auf besonderen Wunsch bereiten wir Ihnen die gekennzeichneten Gerichte auch Vegan, Laktose- oder Glutenfrei zu.



Chers clients, sur demande spéciale, nous vous présentons ci-dessous des mets végétariens, sans lactose ou sans gluten.

Weitere Allergene werden wie folgt deklariert: Les autres allergènes sont déclarés comme suit:

1 = Ei / Oeuf	4 = Soja	7 = Senf / Moutarde	10 = Lupine / Lupin
2 = Fisch / Poisson	5 = Nüsse / Noix	8 = Sulfite E220-224;226-228	11 = Gluten
3 = Krebstiere / Crustacé	6 = Sesam	9 = Sellerie / Céleri	12 = Laktose / Lactose

## Suppen / Potages

<b>Tomatencremesuppe / Crème de tomate</b>    4,7,12	<b>9</b>
<b>Kürbiscremesuppe / Crème de courge</b>    4,7,12	<b>9</b>
mit gerösteten Kürbiskernen / <i>aux graines de courges rôties</i>	
<b>Tagessuppe / Potage du jour</b> <small>Allergie Info auf Anfrage</small>	<b>7</b>

## Kalte Vorspeisen / Entrées froides ohne Toast, Butter & Meerrettichschaum sans toast, beurre & mousse au raifort

<b>Rauchlachsteller Florida / Assiette saumon fumé Florida</b>   2,8,11,12	<b>19</b>
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>	
<b>Krevettencocktail / Cocktail de crevettes</b> 1,3,7,8,9,11,12	<b>15</b>
mit Toast / <i>avec toast</i>	
<b>Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé</b>   2,8,11,12	<b>15</b>
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>	

## Salate / Salades mit Olivenöl und Essig / Vegan ohne Ei avec huile d'olive et vinaigre / Vegan sans oeuf

<b>Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing</b>  1,4,7,8,9,11,12	<b>13</b>
<b>Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison</b>	mini <b>12</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>11</b>
<b>Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison</b>	mini <b>10</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>10</b>
<b>Salade de doucette (saison) avec sauce maison</b>	mini <b>9</b>
<b>Gemischter Salat an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>10</b>
<b>Salade mêlée avec sauce maison</b>	mini <b>9</b>
<b>Grüner Salat an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>8</b>
<b>Salade verte avec sauce maison</b>	mini <b>7</b>

Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

# Florida Spezialitäten und Traditionen

## Spécialités et traditions Florida

Vegetarisch mit Gemüse, Champignons & Tofu  
Végétarien avec des légumes, champignons & tofu

 ausser Sambalsauce  
sauf sauce sambal

### **Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“** 1,4,7,8,9

Rindfleisch in Bouillon oder in Rotwein gegart, div. Saucen (Sambalsauce 2,3,4,6,11) & Früchte, inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) / **ab 2 Pers.** – ca. 30 Minuten Wartezeit

### **Fondue chinoise ou vigneronne „à discrétion“** 1,4,7,8,9

*Viande de boeuf, cuite dans un bouillon ou au vin rouge, sauces (sauce sambal 2,3,4,6,11) & fruits divers, 1 garniture incl. (riz, nouilles ou pommes frites) / à partir de 2 pers. – env. 30 minutes d'attente*

1 andere Beilage pro Person + S Fr. 2 / 1 autre garniture supplémentaire + SFr. 2 par personne (Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketten / rösti croquettes oder Gemüse / ou légumes)

### **Riesenkrevetten Stk. Fr. 1<sup>3</sup> / crevettes géantes pièce Fr. 1<sup>3</sup>**

**Pro Person / par personne Fr. 39**


**Kinder / Enfants ab 5-10 Jährig 17 / ab 11-15 Jährig 27**

**Rindfleischtatar /** Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter 1,2,7,8,11,12 **160gr. 35**  
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky **120gr. 28**

**Tatare de boeuf /** *Viande de boeuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre*  
*Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky*

## **Beilagen / Garnitures**

**Kartoffelgratin** 12 oder **Rösti** 12 / **Gratin dauphinoise ou rösti** **8**

**6 Gemüse / 6 légumes**  1,5,11,12  **8**

**Röstikroketten** 1, 12 / **Croquettes de roesti**   **7**

**Kartoffelstock / Purrée de pommes de terre** 4,7,9,11,12 **6**

**Pommes Frites / Pommes frites**  11 **6**

**Reis / Riz**    7,9,11,12 **6**

**Nudeln** 7,9,11,12 oder **Salzkartoffeln**  12 / **Nouilles ou pommes de terre nature** **6**

## **Saucen / Sauces**

**Cognacrahmsauce / Sauce à la crème aux cognac** 1,4,7,8,9,11,12 **7**

**Champignonrahmsauce / Sauce aux champignons à la crème** 1,7,8,9,11,12 **6**

**Grüne Pfeffersauce / Sauce au poivre vert** 1,4,7,8,9,11,12 **6**

**Béarnaise-Sauce / Sauce béarnaise** 1,7,8,9,11,12 **6**

**Naturjus / Jus nature**    1,4,7,8,9,11,12 **5**

**1 Stk. Café de Paris Butter / 1 pce. beurre Café de Paris** 7,8,12 **3**

Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

## Hauptgerichte / Plats principaux

<b>Châteaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 person</b> <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup>	<b>180 gr. 43</b>
Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten <i>Filet de bœuf avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et croquette de roesti</i>	
<b>Florida-Steak / Entrecôte Florida</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup>	<b>160 gr. 37</b>
Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf avec sauce béarnaise et pommes frites</i>	ohne Fett / sans graisse Mit Naturjus Avec jus nature
<b>Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	<b>160 gr. 37</b>
Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf avec sauce au poivre vert et pommes frites</i>	ohne Fett / sans graisse Mit Naturjus Avec jus nature
<b>Kalbsschnitzel an Cognacrahmsauce</b> <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup>	<b>160 gr. 36</b>
mit Seelandgemüse und Kartoffelgratin <i>Escalopes de veau à la crème aux cognac légumes du Seeland et gratin dauphinoise</i>	
<b>Feurige Rindsfiletspitzen / Pointes de filet de bœuf au chili</b> <sup>3,7,8,9,11,12</sup>	<b>35</b>
an roter Currysauce mit Kokosmilch, serviert mit Reis à la sauce curry rouge avec du lait de noix de coco, servi avec riz	
<b>Pferde Entrecôte / Entrecôte de cheval</b>   Mit Naturjus <sup>7,8,11,12</sup>	<b>200 gr. 34</b>
mit Café de Paris Butter und Pommes frites avec café de Paris et pommes frites	Avec jus nature
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli / Emincé de foie de veau</b> <sup>11,12</sup> <b>Regional</b>	<b>33</b>
in Butter gebraten, mit hausgemachter Rösti / <i>au beurre, avec rösti fait maison</i>	<b>1/2 29</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel / Escalopes de veau à la crème</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup>	<b>33</b>
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Pfirsich mit Rahm <i>Escalopes de veau avec sauce aux champignons à la crème, nouilles et pêche chantilly</i>	<b>1/2 29</b>
<b>Suure Mocke „Florida“ / Bœuf braisé „Florida“</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> <b>Regional</b>	<b>30</b>
Kartoffelstock / <i>purée de pommes de terre</i>	<b>1/2 26</b>
<b>Riz Casimir / Riz Casimir</b> <sup>1,5,7,9,11,12</sup>	<b>30</b>
Kalbsgeschnetztes an Curry-Rahmsauce mit Früchten und Reis <i>Emincé de veau au curry à la crème, garni de fruits et riz</i>	<b>1/2 26</b>

## Fitness-Teller / Assiette fitness



Alle Salate mit Olivenöl und Essig  
Toutes les salades avec huile d'olive et vinaigre








Garniert mit verschiedenen frischen Salaten / *garnie de salades fraîches diverses*

Mit Pferde Entrecôte / <i>avec entrecôte de cheval</i>	1,4,7,8,9,11,12	<b>200gr.</b>	<b>33</b>
Mit Kalbsschnitzel / <i>avec escalopes de veau</i>	1,4,7,8,9,11,12	<b>160gr.</b>	<b>33</b>
			<b>1/2 29</b>
Mit gebackenen Eglifilets & Tartarsauce <i>avec filets de perche frits &amp; sauce tartare</i>	1,2,4,7,8,9,11,12		<b>33</b>
			<b>1/2 29</b>
Mit Rumpsteak / <i>avec rumpsteak</i>	1,4,7,8,9,11,12	<b>170gr.</b>	<b>32</b>
Mit Pouletbrust / <i>avec suprême de poulet</i>	1,4,7,8,9,11,12		<b>28</b>
			<b>1/2 24</b>

## Fische / Poissons

Eglifilets in Butter gebraten / <i>Filets de perches meunière</i>	2,11,12		<b>35</b>
mit Salzkartoffeln / <i>avec pommes nature</i>			<b>1/2 31</b>
2 Regenbogenforellen-Filet in Butter gebraten mit Mandeln <i>2 Filets deTruite arc-en-ciel meunière avec amandes</i>	2,5,7,9,11,12	<b>Regional</b>	<b>34</b>
Reis / <i>riz</i>			
Eglifilets gebacken / <i>Filets de perches frits</i>	1,2,11,12		<b>33</b>
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce / <i>avec pommes nature et sauce tartare</i>			<b>1/2 29</b>

## Veggie & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan

Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu    4	26
<i>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</i>	1/2 23
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	25
<i>Escalopes de légumes avec salades fraîches</i>	1/2 22
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / <i>Assiette de légumes avec 6 légumes</i> <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup>	23
Veggi Cheese Burger / <i>Cheese burger végétarien</i> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	23
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes Frites <i>avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain et pommes frites</i>	
Grosser Salatteller mit Ei    <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> Mit Olivenöl & Essig, Vegan ohne Ei <i>Grande assiette de salade avec œuf</i> Avec huile et vinaigre, vegan sans œuf	22
Kartoffelgratin (Portion) / <i>Gratin dauphinois (portion)</i>  <sup>12</sup>	18

## Kinderteller / Assiettes pour enfants

(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)



### Goofy Teller / Assiette Goofy <sup>1,7,8,9,11,12</sup>

Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln  
*Escalope de veau avec sauce aux champignons à la crème et nouilles*



17

### Bonanza Teller / Assiette Bonanza <sup>1,11</sup> Nicht paniert Sans panure

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites  
*Escalope de porc panée avec pommes frites*

15

### Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse <sup>1,11,12</sup>

Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup  
*Hamburger maison dans un petit pain avec pommes frites et ketchup*

15

### Donald Duck Teller / Assiette Donald Duck Nicht paniert Sans panure <sup>1,11,12</sup>

Chicken Nuggets mit Pommes frites  
*Chicken Nuggets avec des pommes frites*

15



### Karotten als Beilage / accompagnement de carottes <sup>12</sup>



2