

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>Tagessuppe / Potage du jour</b> Allergie Info auf Anfrage		<b>7.00</b>
<b>Tomatencremesuppe / Crème de tomate</b>    4,7,12		<b>9.00</b>
<b>Kürbiscremesuppe / Crème de courge</b>    4,7,12 mit gerösteten Kürbiskernen / <i>aux graines de courges rôties</i>		<b>9.00</b>

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

<b>Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé</b>   2,8,11,12		<b>15.00</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>15.00</b>
mit Toast / <i>avec toast</i>		
<b>Rauchlachsteller Florida / Assiette saumon fumé Florida</b>   2,8,11,12		<b>19.00</b>
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		

## Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

<b>Waldpilzragout im Pastetli mit Rahm</b> 1,4,5,7,8,9,11,12		<b>16.00</b>
<b>Bouchée de ragoût de champignons des bois</b>		

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

<b>Grüner Salat an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12		<b>8.00</b>
<b>Salade verte avec sauce maison</b>	mini	<b>6.80</b>
<b>Gemischter Salat an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12		<b>9.50</b>
<b>Salade mêlée avec sauce maison</b>	mini	<b>8.10</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12		<b>10.00</b>
<b>Salade de doucette (saison) avec sauce maison</b>	mini	<b>8.50</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing</b>   1,4,7,8,9,11,12		<b>11.00</b>
<b>Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison</b>	mini	<b>9.40</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing</b>  1,4,7,8,9,11,12		<b>12.50</b>
<b>Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison</b>	mini	<b>10.60</b>

# 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 + Fr. 2.00 / 1 autre garniture supplémentaire + Fr. 2.00 par personne (Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketten / rösti croquettes oder Gemüse / ou légumes)

**Riesenkrevetten Stk. Fr. 0.80 / crevettes géantes pièce Fr. 0.80**

**Pro Person / par personne Fr. 38.00**

**Kinder / Enfants 0-4 J. Gratis / ab 5-10 J. Fr. 14.00 / ab 11-15 J. Fr. 24.00**


**Rindfleischtatar /** Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter<sup>1,2,7,11,12</sup> **120gr. 27.50**  
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky **160gr. 34.50**

**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

**Pommes Frites / Pommes frites**  <sup>11</sup> **5.50**

**Frische würzige Kartoffelschnitze / Pommes de terre fraîches épicées**  <sup>11</sup> **5.50**

**Reis / Riz**    7,9,11,12 **5.50**

**Nudeln** 7,9,11,12 **oder Salzkartoffeln**  <sup>12</sup> / **Nouilles ou pommes de terre nature** **5.50**




**Röstikroketten** 1,12 / **Croquettes de rösti**   **6.50**

**Rösti** <sup>12</sup> **oder Kartoffelgratin** <sup>12</sup> / **Rösti ou gratin dauphinoise**  **8.00**

**6 Gemüse / 6 légumes**  1,5,11,12 **6.50**

## Saucen / Sauces

**1 Stk. Café-de-Paris Butter / 1 pce. beurre Café de Paris** 7,8,12 **3.00**

**Naturjus / Jus nature**    1,4,7,8,9,11,12 **5.50**

**Bearnaise-Sauce / Sauce béarnaise** 1,7,8,9,11,12 **6.00**



**Grüne Pfeffersauce / Sauce au poivre vert** 1,4,7,8,9,11,12 **6.00**

**Champignonrahmsauce / Sauce aux champignons à la crème** 1,7,8,9,11,12 **6.00**

**Waldpilzsauce / Sauce aux champignons** 1,4,7,8,9,11,12 **6.00**

**Morchelrahmsauce / Sauce aux morilles à la crème** 1,4,7,8,9,11,12 **9.00**

## Hauptgerichte / Plats principaux

<b>Riz Casimir / Riz Casimir</b> <sup>1,5,7,9,11,12</sup>		<b>30.00</b>
Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten und Reis <i>Emincé de veau au curry à la crème, garni de fruits et riz</i>	½	<b>25.50</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel / Escalopes de veau à la crème</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup>		<b>32.50</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>	½	<b>27.60</b>
<b>Pferde Entrecôte / Entrecôte de cheval</b>   <sup>7,11,12</sup> <b>Mit Naturjus Avec jus nature</b>	<b>200 gr.</b>	<b>33.50</b>
mit Café de Paris Butter und hausgemachten würzigen Seeländer Kartoffelschnitzen <i>avec café de Paris et pommes de terre du Seeland fraîches épicées faites maison</i>		
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli / Emincé de foie de veau</b> <sup>12</sup>		<b>32.50</b>
in Butter gebraten, mit hausgemachter Seeländer Rösti <i>au beurre, avec rösti fait maison du Seeland</i>	½	<b>27.60</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / Emincé de veau zurichoise</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup>		<b>34.50</b>
an Champignonrahmsauce mit hausgemachter Seeländer Rösti <i>sauce aux champignons à la crème et rösti fait maison du Seeland</i>	½	<b>29.30</b>
<b>Feurige Rindsfiletspitzen / Pointes de filet de bœuf au chili</b> <sup>3,7,8,9,11,12</sup>		<b>34.50</b>
an roter Curry – Chilisauce mit Kokosmilch, serviert mit Reis <i>à la sauce curry et chili rouge avec du lait de noix de coco, servi avec riz</i>		
<b>Lammrückenfilet provençale / Filet d'agneau provençale</b> <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup>		<b>35.50</b>
mit Kräuterkruste auf Rosmarin-Sauce, mit Seelandgemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin <i>Filet d'agneau provençal, jus au romarin, légumes du Seeland et gratin dauphinoise fait maison</i>		
<b>Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> ohne Fett / <i>sans graisse</i>	<b>160 gr.</b>	<b>36.50</b>
Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de boeuf avec sauce au poivre vert et pommes frites</i>	  <b>Mit Naturjus Avec jus nature</b>	
<b>Florida-Steak / Entrecôte Florida</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup> ohne Fett / <i>sans graisse</i>	<b>160 gr.</b>	<b>36.50</b>
Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de bouef avec sauce béarnaise et pommes frites</i>	  <b>Mit Naturjus Avec jus nature</b>	
<b>Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce/ Escalopes de veau aux morilles à la crème</b> <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup>		
an ausgewogener Morchelrahmsauce, mit Seelandgemüse und Reis <i>sauce aux morilles à la crème, légumes du Seeland et riz</i>	<b>160 gr.</b>	<b>38.00</b>
<b>Châteaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 person</b> <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup>	<b>180 gr.</b>	<b>42.50</b>
Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten <i>Filet de bœuf avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et croquette de roesti</i>		

## **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*








<b>Mit Pouletbrust / avec suprême de poulet</b>   1,4,7,8,9,11,12		<b>27.50</b>
	1/2	<b>23.40</b>
<b>Mit Schweinssteak / avec steak de porc</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>160gr.</b>	<b>27.50</b>
<b>Mit Pferde Entrecôte / avec entrecôte de cheval</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>200gr.</b>	<b>32.50</b>
<b>Mit Rumpsteak / avec rumpsteak</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>170gr.</b>	<b>31.50</b>
<b>Mit gebackenen Eglifilets &amp; Tartarsauce</b> 1,2,4,7,8,9,11,12		<b>32.50</b>
<i>avec filets de perche frits &amp; sauce tartare</i>	1/2	<b>27.60</b>
<b>Mit Kalbsschnitzel / avec escalopes de veau</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>160gr.</b>	<b>32.50</b>
	1/2	<b>27.60</b>

## **Fische / Poissons**

<b>Grilliertes Tilapiafilet / Filet de Tilapia grillé</b>   Ohne / sans 2,7,8,9,11,12 mit Cafe de Paris, auf gebratenem Gemüsebett mit Reis <i>avec beurre Café de Paris, sur un lit de légumes sautés et riz</i>		<b>30.50</b>
<b>Eglifilets gebacken / Filets de perches frits</b> 1,2,11,12		<b>32.50</b>
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce / <i>avec pommes nature et sauce tartare</i>	1/2	<b>27.60</b>
<b>Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunière</b>  2,11,12		<b>34.50</b>
mit Salzkartoffeln / <i>avec pommes nature</i>	1/2	<b>29.30</b>
<b>Riesenkrevetten provençale / Crevettes géantes à la provençale</b> 3,5,7,8,9,11,12		<b>35.50</b>
mit Tomatenwürfeln, an feiner Kräuter-Tomatensauce, Broccoli mit Mandeln und Reis <i>avec tomates concassées, sauce tomates aux fines herbes, brocoli aux amandes et riz</i>		

Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

## Veggie & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan

Waldpilzragout im Reisring / <i>Ragoût de champignons des bois avec riz</i> <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup>	22.50
	1/2 19.10
Kartoffelgratin (Portion) / <i>Gratin dauphinois (portion)</i>  <sup>12</sup>	18.00
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	21.50
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / <i>Assiette de légumes avec 6 légumes</i> <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup>	22.50
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	24.50
<i>Escalopes de légumes avec salades fraîches</i>	1/2 20.80
Frühlingsrollen mit karibischer Sauce und frischen Salaten <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	24.50
<i>Rouleaux de printemps à la sauce cili caribbean et salades fraîches</i>	1/2 20.80
Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu    <sup>4</sup>	25.50
<i>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</i>	1/2 21.70
Veggi Cheese Burger / <i>Cheese burger végétarien</i> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	22.50
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli, frische würzige Kartoffelschnitze und Salat <i>avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain, pommes de terre fraîches épicées et salade</i>	

## Kinderteller / Assiettes pour enfants

(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)



**Bonanza Teller / Assiette Bonanza**   **Nicht paniert** <sup>1,11</sup>  
**Sans panure** 14.50  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites  
*Escalope de porc panée avec pommes frites*



**Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse**<sup>1,11,12</sup> 14.50  
Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup  
*Hamburger maison dans un petit pain avec pommes frites et ketchup*

**Donald Duck Teller / Assiette Donald Duck**   **Nicht paniert** <sup>1,11,12</sup>  
**Sans panure** 14.50  
Chicken Nuggets mit Pommes frites  
*Chicken Nuggets avec des pommes frites*



**Goofy Teller / Assiette Goofy**<sup>1,7,8,9,11,12</sup> 16.00  
Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln  
*Escalope de veau avec sauce aux champignons à la crème et nouilles*

**Karotten als Beilage / accompagnement de carottes**<sup>12</sup>  2.00  
Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA