













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 végétarien, sans lactose ou sans gluten.

Suppen / Potages

Tagessuppe / <i>Potage du jour</i>		6.50
Bouillon natur / <i>Bouillon nature</i>	  	5.50
Bouillon mit Ei / <i>Bouillon avec œuf</i>	   Vegan ohne Ei Vegan sans oeuf	7.00
Tomatencremesuppe / <i>Crème de tomate</i>	  	8.50
Kürbiscremesuppe / <i>Crème de courge</i>	  	8.50
mit gerösteten Kürbiskernen / <i>aux graines de courges rôties</i>		

Kalte Vorspeisen / Entrées froides















Geräuchertes Forellenfilet / <i>Filet de truite fumé</i>	 	14.50
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
Krevettencocktail / <i>Cocktail de crevettes</i>		14.50
mit Toast / <i>avec toast</i>		
Hausgeräucherter Lachs Florida / <i>Saumon fumé maison Florida</i>	 	19.00
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
Schwedenteller / Kreation der 3 kalten Fisch & Krustentier Vorspeisen / <i>Assiette suédoise / Création de 3 entrées froides avec poisson & crevettes</i>	 	20.50

ohne Toast, Butter & Meerrettichschaum
sans toast, beurre & mousse au raifort

Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

Waldpilzragout im Pastetli mit Rahm / <i>Bouchée de ragoût de champignons des bois</i>		15.00
--	--	-------

Salate / Salades

Grüner Salat an Hausdressing / <i>Salade verte avec sauce maison</i>	  	7.50
		mini 5.70
Gemischter Salat an Hausdressing / <i>Salade mêlée avec sauce maison</i>	  	9.00
		mini 6.80
Tomatensalat an Balsamico Dressing / <i>Salade de tomates avec sauce balsamico</i>	  	9.50
		mini 7.20
Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing / <i>Salade de doucette (saison) avec sauce maison</i>	  	10.00
		mini 7.50
Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing / <i>Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison</i>	 	10.50
		mini 7.90
Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing / <i>Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison</i>		12.50
		mini 9.40

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

Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“

Rindfleisch in Bouillon oder im Rotwein gegart, diverse Saucen und Früchte,
inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) / ab 2 Pers. – ca. 30 Minuten Wartezeit

Fondue chinoise ou vigneronne „à discrétion“

*Viande de bœuf, cuite dans un bouillon ou au vin rouge, sauces et 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

Fr. 38.00 Pro Person / par personne

Kinder / Enfants 0-4 J. Gratis / ab 5-10 J. Fr. 11.50 / ab 11-15 J. Fr. 21.00

Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter	120gr.	27.50
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky	160gr.	34.50
Tatare de boeuf / <i>Viande de bœuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre</i>		
<i>Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky</i>		

Butterzartes US-Beef (marmoriert) / US-Beef tendre (marbré)	200 gr.	36.00
Beilage nach Wahl: Reis Nudeln oder Pommes Frites	250 gr.	41.00
Garniture au choix: Riz, nouilles ou pommes frites	300 gr.	46.00

Beilagen / Garnitures

Pommes Frites / Pommes frites		5.50
Frische würzige Kartoffelschnitze / Pommes de terre fraîches épicées		5.50
Reis / Riz		5.50
Nudeln oder Salzkartoffeln / Nouilles ou pommes de terre nature		5.50
Röstikroketten / Croquettes de rösti		6.50
Rösti oder Kartoffelgratin / Rösti ou gratin dauphinoise		8.00
6 Gemüse / 6 légumes		6.50

Saucen / Sauces











1 Stk. Café-de-Paris Butter / 1 pce. beurre Café de Paris		3.00
Bearnaise-Sauce / Sauce béarnaise		5.50
Grüne Pfeffersauce / Sauce au poivre vert		5.50
Champignonrahmsauce / Sauce aux champignons à la crème		5.50
Steinpilzrahmsauce / Sauce aux bolets à la crème		6.50
Morchelrahmsauce / Sauce aux morilles à la crème		8.50
Naturjus / Jus nature		5.50

Hauptgerichte / Plats principaux

Gebratene Perlhuhnbrust / <i>Suprême de pintade braisé</i>		29.00
auf Ahorn-Orangensauce, mit Seelandgemüse und Nudeln   Mit Naturjus & andere Beilage <i>sauce à l'orange d'érable, légumes du Seeland et nouilles</i> Avec jus nature & une autre garniture		
Riz Casimir / <i>Riz Casimir</i>		29.50
Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten und Reis 1/2		25.70
<i>Emincé de veau au curry à la crème, garni de fruits et riz</i>		
Kalbsrahmschnitzel / <i>Escalopes de veau à la crème</i>	Mit Naturjus & andere Beilage Avec jus nature & une autre garniture	31.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Pfirsich mit Rahm 1/2		26.80
<i>Escalopes de veau avec sauce aux champignons à la crème, nouilles et pêche chantilly</i>		
Pferde Entrecôte / <i>Entrecôte de cheval</i>   Mit Naturjus & andere Beilage Avec jus nature & une autre garniture	200 gr.	32.50
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>		
Geschnetzelte Kalbsleberli / <i>Emincé de foie de veau</i>		31.50
in Butter gebraten, mit hausgemachter Seeländer Rösti 1/2		26.80
<i>au beurre, avec rösti fait maison du Seeland</i>		
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / <i>Emincé de veau zurichoise</i>		33.50
an Champignonrahmsauce mit hausgemachter Seeländer Rösti 1/2		28.50
<i>sauce aux champignons à la crème et rösti fait maison du Seeland</i>		
Feurige Rindsfiletspitzen / <i>Pointes de filet de bœuf au chili</i>		33.50
an roter Curry – Chilisauce mit Kokosmilch, serviert mit Ananasreis   Mit Naturjus & andere Beilage <i>à la sauce curry et chili rouge avec du lait de noix de coco, servi avec riz à l'ananas</i> Avec jus nature & une autre garniture		
Argentinisches Rumpsteak / <i>Rumpsteak d'Argentine</i>	200 gr.	34.50
auf pikantem Paprikagemüse, mit hausgemachten würzigen Seeländer Kartoffelschnitzen <i>sur un lit de légumes au paprika piquant et pommes de terre du Seeland fraîches épicées faites maison</i>		
Lammrückenfilet provençale / <i>Filet d'agneau provençale</i>		35.00
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>		
Pfeffer-Steak / <i>Entrecôte au poivre vert</i>	ohne Fett / <i>sans graisse</i>	160 gr. 35.50
Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites   Mit Naturjus <i>Entrecôte de boeuf avec sauce au poivre vert et pommes frites</i> Avec jus nature		
Florida-Steak / <i>Entrecôte Florida</i>	ohne Fett / <i>sans graisse</i>	160 gr. 35.50
Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites   Mit Naturjus <i>Entrecôte de bouef avec sauce béarnaise et pommes frites</i> Avec jus nature		
Kalbssteak an Morchelrahmsauce/ <i>Steak de veau aux morilles à la crème</i>		
an ausgewogener Morchelrahmsauce, mit Seelandgemüse und Reis 160 gr.		39.00
<i>sauce aux morilles à la crème, légumes du Seeland et riz</i>		
Châteaubriand für 1 Person / <i>Châteaubriand pour 1 person</i>	180 gr.	41.50
Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten <i>Filet de boeuf avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et rösti croquette</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*




















Mit Pouletbrust / avec suprême de poulet  		26.50
	1/2	22.60
Mit Schweinssteak / avec steak de porc  	160gr.	27.00
Mit Pferde Entrecôte / avec entrecôte de cheval  	200gr.	32.50
Mit Rumpsteak / avec rumpsteak  	170gr.	31.50
Mit gebackenen Eglifilets & Tartarsauce / avec filets de perche frits & sauce tartare		31.50
	1/2	26.80
Mit Kalbssteak / avec steak de veau  	160gr.	33.00

Fische / Poissons

Grillierte Lachstranche / Tranche de saumon grillée		30.50
<i>gratinert mit Cafe de Paris, auf gebratenem Kartoffel - Gemüsebett gratinée au café de Paris, sur un lit de légumes et pommes de terre sautées</i>		
Regenbogenforellen-Filets Müllerin Art  		29.00
Filets de truites arc-en-ciel meunières		
<i>mit Mandeln, dazu Reis aux amandes, riz</i>		
Eglifilets gebacken / Filets de perches frits		31.50
<i>mit Salzkartoffeln und Tartarsauce / avec pommes nature et sauce tartare</i>	1/2	26.80
Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunière 		33.50
<i>mit Salzkartoffeln / avec pommes nature</i>	1/2	28.50
Seezungenfiletröllchen / Rouleaux de filet de sole		33.50
<i>gefüllt mit Lachs, gratiniert mit Krevetten - Miesmuschel - Hollandaise - Sauce, Wildreis farcis au saumon, gratinés dans la sauce hollandaise avec crevettes, moules et riz sauvage</i>		
Riesenkrevetten provençale / Crevettes géantes à la provençale		35.50
<i>mit Tomatenwürfeln, an feiner Kräuter-Tomatensauce, Broccoli und Reis avec tomates concassées, sauce tomates aux fines herbes, brocoli et riz</i>		

Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

Veggi & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan

Waldpilzragout im Reisring / <i>Ragoût de champignons des bois avec riz</i>		21.50
	1/2	18.30
Kartoffelgratin (Portion) / <i>Gratin dauphinois (portion)</i>		17.50
Grosser Salatteller mit Ei / <i>Grande assiette de salade avec oeuf</i>	  	21.00
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / <i>Assiette de légumes avec 6 légumes</i>		21.50
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten		24.00
<i>Escalopes de légumes avec salades fraîches</i>	1/2	20.40
Frühlingsrollen mit karibischer Sauce und frischen Salaten		24.00
<i>Rouleaux de printemps à la sauce cili caribbean et salades fraîches</i>	1/2	20.40
Florida Vegi-Tatar / Feingehacktes Quorn mit seinen Beilagen, Toast & Butter		120gr. 23.50
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky	  	160gr. 29.50
Tatare végétarien Florida / <i>Quorn coupé fin avec ses garnitures, toast et beurre</i>	 	Vegan ohne Ei / mit Margarine Vegan sans œuf / avec margarine
<i>Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky</i>		
Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu	  	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>	  	20.50
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli, frische würzige Kartoffelschnitze und Salat	  	Vegan ohne Cocktailsauce und Käse Vegan sans sauce cocktail et fromage
<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)





Käpten Iglu Teller / Assiette Capitaine Iglu  **13.50**
Panierte Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayonnaise
Bâtonnets de poissons panés avec pommes frites et mayonnaise

Bonanza Teller / Assiette Bonanza   **13.50**
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup
Escalope de porc panée avec pommes frites et Ketchup



Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse **13.50**
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   **13.50**
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup
Chicken Nuggets avec des pommes frites et ketchup

Goofy Teller / Assiette Goofy   **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 **2.00**

Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

