



Willkommen im Globales Conti Hotel

Unseren Gästen gemütliche Stunden zu bereiten und die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Deklaration

Weide-Rindfleisch beziehen wir aus Irland, Geflügelfleisch aus Polen oder Ungarn, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz.
Lachs aus Norwegen und Egli aus Estland.
Freilandeier aus der Schweiz

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang verrechnen wir ein Gedeckpreis von 7.-

Das *Conti-Team* wünscht Ihnen
„en Guete“

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A Gluten haltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

* Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	AC	9.50
Gemischter Salat		10.50
Bunter Blattsalat nach Wunsch mit:		12.50
Speckwürfel, Brotcroûtons und Kräutern		
Flädli-Suppe	ACG	9.50
nach Grossmutter's Spezialrezept zubereitet		
Saisonale hausgemachte Cremesuppe	AG	10.50
Tomaten-Cremesuppe	AG	10.50
mit in der Sonne getrockneten Tomaten-Streifen		

Vegetarisch

Hausmacher Nudeln an Currysauce	ACGNO	
mit Kokosbananen und karamellisierter Ananas		24.50
Teigwaren-Duo „Viva-Italia“	ACGO	34.00
Tagliatelle mit Randensauce und Zitronenravioli		

Aus dem Wasser

Eglifilet „Chnusper-Traum“	ACDM	35.50
mit Tartar-Sauce, Blattspinat und Reis		
Gebratene Lachstranche	ACDGO	38.50
in Zitronen-Pfefferbutter auf Rahmspinat, dazu Zitronenravioli		

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A Gluten haltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

* Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Norwegischer Rauchlachs **ACDGO** 33.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Rinds-Tatar

Tatar Classico **ACGLMO**
klassisch mild, medium oder feurig serviert
mit Kapern, Zwiebeln und Ei 31.00

Tatar Pariser Art **ACGLMO** 33.00
mit Café de Paris

Tatar Dänische Art **ACGLMO** 33.00
mit Meerrettich

Tatar Toskana **ACGLMO** 33.00
mit Parmesan-Spähnen

Tatar Cognac **ACGLMO** 35.00

Tatar Calvados **ACGLMO** 35.00
verfeinert mit Apfelbrandtwein aus der Normandie

Tatar Whisky **ACGLMO** 35.00

Auf Wunsch mit Haus Brot oder Toast

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A Gluten haltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

* Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere
Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.

Von der Weide

Gebratene Pouletbrust-Streifen	ACGNO	29.50
mit Currysauce dazu karamellierte Ananas und Kokosbananen		
Kalbsleberli ...geschnetzelt, in Butter gebraten	AG	34.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ...einfach regional	AG	39.50
Paniertes Kalbsschnitzel ... „Servus Wien“	ACG	38.00
schwimmend gebacken, wie es die Tradition verlangt		
Kalbs Cordon Bleu 200 g.	ACG	39.50
schwimmend gebacken mit Gemüse garnitur		
Irish Beef Filet mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter	ACFGLMN	49.50
ein beliebter Klassiker, langsam in Butter gebraten		
Chateaubriand* ab 2 Personen (Preis pro Person)	ACGL	75.00
kleiner Blattsalat		
am Stück gebratenes Rindsfilet 250 g.		
dazu Sauce Béarnaise		
mit verschiedenen Saison Gemüse und zwei Beilagen nach Wahl		

*nur auf Vorbestellung (3 Tage)

Beilagen: Pommes Frites, Reis, Nudeln, Rösti, Gemüse, Spinat oder Salat
(1 Beilage inkl. jede weitere + 6.00)

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A Gluten haltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

* Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere
Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Süsse Verführung

Toblerone-Mousse	CGH	10.50
„Fondant au Chocolat“	ACG	
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		10.50
Cheesecake mit marinierten Waldbeeren	ACGH	12.50
Fruchtsalat		12.50

*Die **Glace-Liebhaber** unter unseren Gästen verlangen unsere separate **Dessertkarte** und lassen sich inspirieren.*

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A Gluten haltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

* Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.