

# Restaurant à la carte

SPEISEKARTE vom 02. 09. bis 30.09. 2020 ab 18:00 Uhr



## Vorspeisen & knackige Salate

Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola-Pfifferlingen und Bergkäsespäne	12,50 €
Nüsslisalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen an Sesam nach Zermatter Art	12,50 €
Kleiner gemischter Salat mit French Dressing/Hausrezept	7,50 €
Bunte Blattsalate mit French Dressing/Hausrezept	3,80 €

## Fisch

Frisches Lachsfilet mit schwarzem Olivenpesto und Kartoffel - Gemüseragout	19,50 €
--	---------

## Hauptspeisen Klassiker

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	16,50 €
Schaffhauser Rehpfeffer mit Speckstreifen-Silberzwiebeln & Apfel-Rotkohl	18,50 €
Original Kalbsbratwurst an Berner Zwiebelsauce	11,50 €

### Beilagen:

- 1 Portion hausgemachte Schweizer Spätzle 4,50 €
- 1 Portion Original knusprig gebratener Röstli 5,00 €
- 1 Portion Tessiner Risotto (Saisonpilze) 6,00 €

## Vegetarisch

Choleri, Walliser gedeckter Kartoffel – Apfel – Raclettekäseauflauf	13,50 €
---	---------

## Kinderteller

Schnitzelchen (Kalbsfleisch) mit Miniröstli an Tomatensauce & Kids Salat	9,50 €
--	--------

## Käsespezialitäten

Schweizer Käsefondue/Hausmischung mit Brotwürfel-Cornichons-Silberzwiebeln	19,50 €
Raclette à Diskretion mit Gschwelti (Pellkartoffeln)-Cornichons-Silberzwiebeln dazu servieren wir Bündner Trockenfleisch	28,50 €

## Dessert

Sorbet Colonel/Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka	7,00 €
Schweizer Cremeschnitte/Blätterteig-Vanille-Kaffeeschaum à la carte	6,50 €
Berner Meringues/Baiser mit Kirschwasser & Creme double	7,00 €
Engadiner Nusstorte/ Renés Hausrezept	5,50 €
Restaurant à la carte Süße Verführungen - Surprise	9,50 €

Wir freuen uns auf Sie! Reservierungen erwünscht unter M. 0172.78 33 66 7  
[www.schweizer-kochschule.de](http://www.schweizer-kochschule.de) [abgottspen@swiss-feinkost-catering.de](mailto:abgottspen@swiss-feinkost-catering.de)

**Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag**