

Unsere Vorspeisen

- Geschmackiges Tartar vom Rind, serviert mit Toast und Butter
- **Carpaccio** , der italienische Klassiker
- Tartar vom schottischen Lachs, serviert mit Toast und Butter
- Geräuchertes Forellenfilet aus dem Zuger Fischteich
- Weinbergschnecken in der Pfanne serviert «Café de Paris»

Unsere Suppen

- Kräftige Bouillon mit Frittaten oder Leberknödel
- Bouillon mit hausgemachtem Gemüsestrudel
- Suppentopf „Alt Wiener Art“
- Französische Zwiebelsuppe

Unsere Kleinigkeiten für Zwischendurch

- Belegtes Brot mit Schinken, Speck oder Käse
- Brettljause, natürlich mit einem Schnapsel

Unsere Salate

- Grüner oder gemischter Salat
- Rucolasalat mit Parmesanspänen
- Fitness Salat mit Joghurt-Kürbiskernöl-Dressing
- Salat nach griechischer Art
- Rustikaler Salat mit gebratenen Speckstreifen, Schwarzbrot und Kürbiskernöl
- Salat mit Tafelspitzstreifen, mariniert mit Kürbiskernöl
- Wurst-Käsesalat nach Schweizer Art

Pastagerichte und Vegetarisches

Wahlweise mit Spaghetti, Gnocchi oder Tagliatelle

- Al Pomodoro
- Alla Carbonara
- Prosciutto e Panna
- Ai Quattro Formaggi

- Richtige Vorarlberger Käsespätzle mit kleinem Salat serviert
- Risotto mit wilden Pilzen oder mit Gemüse der Saison

Deftiges und Fleischgerichte

- „Blunzngröstl“ mit einem Salat als Beilage
- Tiroler gröstl mit beilagensalat
- Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
- Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art
- Spareribs mit Senf mariniert, dazu Pommes Frites und Salat
- Schweinsbraten mit einem Knoblauchsaucerl, dazu servieren wir Ihnen Serviettenknödel und Sauerkraut
- Hühner-Roulade, speckmantel, gefüllt mit gorgonzolla, spinat auf einer Zitronen-Sauce
- Grillplatte für 2 Personen mit Schweine- Hühner- und Rindfleisch dazu gibt's Pommes, Reis und Gemüse
- Saftiges Rindsgulasch mit Beilage
- Der „Auerhahn Rostbraten“ wunderbar abgeschmeckt mit einer
- Speck-Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und Serviettenknödel
- Wiener Tafelspitz mit Blattspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce
- Entrecôte mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckfisolen
- Rib Eye Steak 250g
- Filet-Steak 180g

Zu den Steaks haben Sie die Wahl zwischen Pfeffersauce, Knoblauchsauce oder à la «Café de Paris».

Beilage nach Ihren Wünschen:

Folienkartoffeln / Petersilienkartoffeln / Bratkartoffeln / Pommes Frites / Reis Teigwaren / Spätzle / Serviettenknödel / gemischtes Gemüse / Sauerkraut/ Beilagensalat

Fischgerichte

- Ganze Forelle gebraten, natürlich aus dem Lech, dabei sind Petersilienkartoffeln und Gemüse
- Filetstück vom Lachs mit Beilage Ihrer Wahl
- Zanderfilet im bierteig mit Sauce und Beilage Ihrer Wahl
- Riesencrevetten mit Kräuter-Knoblauchsauce
- Fischduett div. Fisch mit Beilage

Unsere gemeinschaftsfördernden Hauptgerichte...

- **Raclette**

Vorab ein gemischter Salat

Potpourri von Fleisch, Käse, Früchten mit verschiedenen Beilagen

- **Fondue Chinoise (mit Suppe) oder auch Bourguignonne (mit Öl)**

Vorab ein gemischter Salat

Drei Fleischsorten mit verschiedenen Beilagen

- **Käsefondue**

Vorab ein gemischter Salat

Echter Schweizer Käse! Serviert mit Brotwürfel, Kartoffeln und Früchten

Desserts & Nachspeisen

- Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel
- Der Auerhahn Kaiserschmarren aus der Pfanne mit Zwetschkenröster
Achtung diese Spezialität dauert zirka 30 min!
- Hausgemachte Marillenknödel
- Die Auerhahn Palatschinken mit Schokoladen-Haselnussfüllung
- Gemischtes Eis mit Früchten