



HOTEL

RESTAURANT

ST. JOSEF ★★★ & TIMEOUT

UNSERE MENUKARTE

Heiss: feine und frische Pfannengerichte

Alle Gerichte werden in einer Gusseisenpfanne zubereitet und Ihnen auch darin serviert !

„Curry-Pfanne“ Geschnetzeltes Kalbsfleisch in einer Curry-Cocos-Sauce, serviert mit Risi Bisi	CHF	32.00
„Vegi-Curry-Pfanne“ Sautiertes Gemüse und Tofustreifen in einer Curry-Cocos-Sauce, dazu Reis	*CHF	27.00
„Leber-Pfanne“ Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebel, Salbei und Apfelwürfeln, in einem Aceto-Jus, Brätler	CHF	29.00
„Rustico-Pfanne“ Spaghetti geschwenkt in Olivenöl mit Champignons, Speck, Knoblauch, Peperoncini (SCHARF), Cherrytomaten und Schnittlauch ohne Speck	CHF *CHF	22.00 21.00
„Fit-Pfanne“ In Olivenöl gebratene Pouletbruststreifen mit kunterbuntem Gemüse & gerösteten Kernen, mit Schafskäse-Würfel Vegetarisch	CHF * CHF	24.00 21.00
„Popeye-Pfanne“ Blattspinat mit Zwiebeln und Knobli, Pommes risolées, gerösteten Pinienkernen in einer würzigen Curry-Tomatenrahmsauce, garniert mit Halloumi (Grillkäse)	*CHF	23.00
„Asiatische-Nudel-Pfanne“ Mit Pouletstreifen und Crevetten, serviert mit Gemüsestreifen und Nudeln	CHF	32.00
„Lachs-Pfanne“ Gebratene Würfel vom frischen Lachs an einer leichten Limonensauce mit Ruccola und Pasta	CHF	30.00

UNSERE MENUKARTE

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe, es hüt solangs hüt	CHF	6.00/10.00
Minestrone (Gemüsesuppe)	*CHF	9.00
Tomatencremesuppe mit Balsamico	*CHF	9.50
Kartoffel-Gurkensuppe mit Crème fraîche und gebackenen Kartoffelstreifen	*CHF	10.00
Knackiger Blattsalat	*CHF	8.00
Bunt gemischter Salat*	CHF	9.00
Bunter Blattsalat mit marinierten Pouletbruststreifen in Sesamöl gebraten	CHF	16.00
Ruccolasalat mit marinierten Knoblicrevetten	CHF	20.00
Caprese (Tomaten-Mozzarella-Salat)	*CHF	15.00
Antipasti-Gemüse mit gebackenem Schafskäse	*CHF	16.00
Tatar vom Rauchlachs mit einer Dill-Crème fraîche, garniert mit einem Salatbouquet und Toast-Ecken	CHF	18.00
Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust	CHF	22.00
Fitnesssteller mit Schweinssteak	CHF	26.00
Gemüse-Pastetli mit frischem Gemüse und Cherrytomaten in leichter Pesto-Rahmsauce	*CHF	17.00
Rosa gebratenes Lammfilet auf einem lauwarmen Ratatouille-Salat	CHF	23.00

„Beefsteak-Tatar“

Frisch zubereitet vom Rindsfilet
klassisch mariniert und einmalig angerichtet
mit Toast, Butter und allem was dazugehört

Kleine Portion CHF 32.00 / grosse Portion CHF 39.00

UNSERE MENUKARTE

„TimeOut – Classic's“

Bunter Gemüseteller der Saison	*CHF	25.00
Nach Wunsch mit grilliertem Halloumi (griechischer Käse)	*CHF	28.00
Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, Reis	CHF	36.00
Pochierte Eglifilets an einer Dillrahmsauce, kl. Portion mit Blattspinat und Reis	CHF	25.00
	CHF	34.00
Grilliertes Lachssteak auf einem Safranfenchel mit Reis an einer Limonensauce	CHF	34.00
Gebratenes Zanderfilet auf einem Spinatbeet, kl. Portion dazu Risotto mit einer Safransauce	CHF	26.00
	CHF	35.00
Spaghetti Aglio-e-Olio mit frischem Knoblauch, Cherrytomaten und Chili	CHF	22.00
Omelette mit Champignons, Cherrytomaten und Kartoffelwürfel, an einem knackigen Salatbouquet	*CHF	22.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit goldbrauner Butterschneide kl. Portion	CHF	26.00
	CHF	35.00
Gebratenes Rindsfilet an einem Rotwein-Scharlottenjus, dazu kleine Kartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	42.00
Rindsentrecôte „Café de Paris“ mit Frühlingsgemüse und Pommes frites	CHF	42.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer Nusskruste, kl. Portion an einem Portweinjus, dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	CHF	36.00
	CHF	41.00

„Cordon bleu Saint Josef“

Schweinesschnitzel gefüllt mit Rohschinken, Schafskäse und Peperoni, mit Nudeln alla panna	CHF	30.00
--	-----	-------

„Schnitzelteller“

Je ein paniertes Schnitzel vom Schwein, Kalb und Pouletbrust, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	28.00
--	-----	-------

„Wiener Schnitzel“

mit kleinem grünen Salat und Pommes frites	CHF	38.00
--	-----	-------

Alle Gerichte mit einem Stern * sind absolut vegetarisch.

Unser Schweins-, Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch stammt aus Schweizer Produktion, sowie auch die Kalbsleber. Lamm kommt aus Neuseeland/Australien. Den Fisch beziehen wir von Bianchi, dabei achten wir auf unbedrohte Arten.