SUPPEN

Pastinaken-Apfel-Cremesuppe *mit Croûtons*	*13*
Steinpilzcremesuppe *frittierte Selleriejulienne*	*13*

VORSPEISEN

Nordseekrabbencocktail *Frische Nordseekrabben, serviert auf knackigem Salatbett und verfeinert mit einer würzigen Cocktailsauce dazu Pumpernickel / auf Wunsch mit Brioche-Toast*	*29*
Rindstatar *Frisch zubereitetes, fein gewürztes Rinderhackfleisch serviert mit Apfel-Brunoise auf einem Grüntee-Wasabi Spiegel und Brioche-Toast und Butter*	*25/37* *70g/130g*
Blätterteigkissen gefüllt mit Ziegenfrischkäsemousse *auf Waldorfsalat mit karamellisierten Baumnüssen*	*18*
Nüsslisalat *mit Ei und Brotcrôutons / Speck*	*15/17*
Wurst-Käse-Salat einfach (CH) *Klassisch mit Schweizer Cervelat und Hof zu Wil-Käse*	*18*
Frischer grüner Salat	*11*
Gemischter Salat	*14*

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team gern.

VEGETARISCH

Kürbisrisotto *26*
mit gebratenen Pilzen und Kürbiskernen

Käsespätzli *23*
Mit Hof Käse und gedünsteten Lauch dazu Röstzwiebeln

AUS DEM WASSER

Fischteller " Hof " im Bierteig gebacken (CH) *38*
verschiedene Süsswasserfische gebacken
mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln

Gebratene Lachstranche (NO)
mit Ofengemüse und Polenta an einer Weissweinsauce *36*

Spezialitäten auf Vorbestellung

<u>Loup de Mer (ca. 800g im Ganzen)</u>

Unser ganzer Loup de Mer wird frisch und schonend zubereitet.
Mit einem Gewicht von ca. 800g eignet er sich ideal für ***2 Personen***
und ist die perfekte Wahl für ein leichtes, mediterranes Abendessen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Preis: Tagespreis (je nach aktuellem Marktpreis)

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team gern.

F L E I S C H

Pochiertes Rindsfilet (CH) *Empfehlung* *mit Gemüse- Julienne, frisch geriebenem Meerrettich* *und Salzkartoffeln*	*62*
Sautiertes Rehschnitzel an Preiselbeerjus *mit Ofengemüse und Spätzli*	*38*
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (CH) *an Champignon-Rahmsauce mit Butterspätzli*	*44*
Kalbs- Cordon- Bleu (CH) *Gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli* *mit Gemüse und Hof Pommes frites*	*45*
Kalbsleberli (CH) *an Kräuterjus mit knuspriger Rösti*	*35*
Wiener Backhendl (CH) *mit Preiselbeeren und Hof-Pommes*	*29*

Spezialitäten auf Vorbestellung

<u>Chateaubriand (ca. 500–600g)</u>

Unser Chateaubriand wird aus dem besten Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und frisch à la minute zubereitet.
Mit einem Gewicht von ca. 500g – 600g eignet es sich ideal für 2 Personen und ist die perfekte Wahl für ein besonderes Genusserlebnis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Preis: Tagespreis (je nach aktuellem Marktpreis)

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team gern.

DESSERT

Dessertvitrine & Kuchen *Fragen Sie beim Servicepersonal nach den aktuellen Leckereien*	
Café-Gourmet *Heissgetränk und drei Pralinen Ihrer Wahl*	*14*
***Schokoladen Törtchen** mit flüssigem Kern (Backzeit ca. 10 min.)* *mit Früchten garniert und Rahm* *+ Glace nach Wahl*	*14* *18*
Hausgemachtes Caramelköpfli *mit Schlagrahm*	*12*
Stracciatella Mousse *mit Rotweinzwetschgen*	*15*
Crème brûlée *mit Rotweinzwetschgen*	*15*
Vermicelles mit Schlagrahm	*12*
Coupe Nesselrode	*14*
Glace & Coupe Karte *von Mövenpick*	

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie unser Service-Team gern.