

# Restaurant „La Terrasse“

## Vorspeisen / Salate

## Starters / Salades

	<b>CHF</b>
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons <i>Nut salad with egg and croûtons</i>	14.50
Bunter Blattsalat <i>Mixed leaf salad</i>	9.90
Gemischte Salat Variationen <i>Mixed salad variations</i>	13.90
Dressings nach Wahl: italienisch oder französisch <i>Dressings of your choice: italian or french dressing</i>	
Gebackener Camembert, Preiselbeeren und Peterli Frites <i>Camembert fried, cranberries and parsley</i>	12.50
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel mit Wasabi-Eis, Rettichsalat und Sojasauce <i>Sesame coated tuna sashimi with wasabi ice cream, radish salad soy sauce</i>	19.90
Tartar vom Rind mit Toast und Butter (mit Cognac oder Whiskey + CHF 5.00) klein <i>Beef tartare with toast and butter (with cognac or whiskey + CHF 5.00)</i>	gross 26.00 gross 35.00
Crevettencocktail klassisch, Sauce rosé <i>Classic prawn cocktail, sauce rosé</i>	19.50
Terrine de Fois Gras frais mit Riesling-Gelée, Trauben und Brioche <i>Terrine de Fois Gras frais with Riesling jelly, grapes and brioche</i>	32.00

## Suppen / Soupes

	<b>CHF</b>
Thai Kokos Curry Suppe mit Poulet-Einlage <i>Thai coconut curry soup with chicken</i>	14.00
Französische Zwiebelsuppe mit Weisswein gekocht und Käse überbacken <i>French onion soup cooked with white wine and gratinated with cheese</i>	14.00
„Bull Soup“ Rinderbrühe mit Gemüseeinlage (mit Mark + CHF 4.00) <i>“Bull soup” beef broth with vegetables (with mark + CHF 4.00)</i>	13.50
Hummer-Bisque mit Hummerstücken und Pernod Schaum <i>Lobster bisque with lobster pieces and Pernod foam</i>	22.50

## Hauptspeisen / Main courses

	<b>CHF</b>
Asiatisches Pouletgeschnetzeltes Thai-Style mit Basmatireis <i>Asian chicken cutlet Thai style with basmati rice</i>	31.00
Tafelspitz, Gemüsebrühe, Meerrettich mit Äpfeln, Spinat und Bratkartoffeln <i>Boiled beef in a fine vegetable bouillon, apple kreen, leaf spinach and fried potatoes</i>	32.00
Osso-Buco in Merlot mit Polenta und Gemüsevariation <i>Osso-Buco in Merlot with polenta and a variety of vegetables</i>	34.00
Schweinefilet an Orangenpfeffersauce mit Bohnengemüse und Reis <i>Pork fillet in orange pepper sauce with bean vegetables and rice</i>	38.00
Kalbswienerschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Wiener schnitzel from veal with lukewarm potato salad and cranberries</i>	44.00
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse <i>Wiener schnitzel from pork with french fries and vegetables</i>	28.00
Geschnetzeltes vom Kalb Zürcher Art mit Butter-Rösti <i>Sliced veal Zurich style with butter hash browns</i>	48.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit feinen Nudeln <i>Beef fillet cubes "Stroganoff" with fine noodles</i>	52.00
Provenzalisches Lammkarree, Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse <i>Provençal rack of lamb, rosemary jus, potato gratin and vegetables</i>	54.00
Châteaubriand am Tisch in Scheiben geschnitten, Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois und Gemüse (ab 2 Personen) <i>Sliced Châteaubriand at the table, Béarnaise sauce, Dauphinois gratin and vegetables (from 2 persons)</i>	pro Person 68.00
	<i>p.personne</i>

## Fisch / Fish

Black-Tiger Crevetten in Asia Currysauce mit Blattspinat und Reis <i>Black tiger prawns in Asian curry sauce with spinach leaves and rice</i>	<b>CHF</b> 43.00
Egli gebacken im Monsteiner Bierteig mit Sauce Tartare und Petersilien-Kartoffeln <i>Egli baked in Monsteiner beer batter with tartar sauce and parsley potatoes</i>	38.00

## Vegetarisch / Vegetarian

Taglierini, Pesto und Mozzarella di Buffola <i>Taglierini, pesto and mozzarella di Buffola</i>	<b>CHF</b> 24.00
Capuns Vegetarisch auf Rahmsauce <i>Capuns végétarien, cream sauce</i>	29.00

## Winerecommendations

### *Schweiz*

#### **Schweiz, Graubünden**

Fläscher Sauvignon Blanc

*Traube: Sauvignon Blanc*

Daniel & Monika Marugg

2019

75cl

CHF

66.00

#### **Waadt**

Aigle les Murailles, Chablais

*Traube: Chasselas*

Henri Badoux

2018

62.00

#### **Wallis**

Petite Arvine Réserve Valais

*Traube: Petite Arvine,*

Histoire d'Enfer

2018

82.00

### *Spanien*

#### **Cataluña**

Clos d'Agon Blanco DO

*Traube: 40% Viognier, 40% Roussanne, 20% Marsanne*

Clos d'Agon

2015

69.00

### *Italien*

#### **Piemonte**

Gavi DOCG Pio Cesare

*Traube: Cortese*

Pio Cesare

2016

56.00

### *Frankreich*

#### **Loire**

Sancerre, Les Belles Dames

*Traube: Sauvignon Blanc*

Gitton

2018

72.00

Pouilly-Fumé, Les Foltières

*Traube: Sauvignon Blanc*

Gitton

2018

72.00

#### **Burgund**

Bourgogne Blanc Les Petits Poiriers

*Traube: Chardonnay*

Domaine Thomas-Collardot

2017

69.00

Chablis Fût de Chêne

*Traube: Chardonnay*

Courtault

2016

54.00

Chassagne-Montrachet

Vielles Vignes

*Traube: Chardonnay*

Domaine Amiot Guy et Fils

2016

98.00

## *Flaschenweine Rosé*

### *Schweiz*

#### **Neuenburg**

Œil de Perdrix Neuchâtel AOC

*Traube: Pinot Noir*

Cave de la Ville

2020

51.00

## *Flaschenweine Rot*

### *Schweiz*

#### **Graubünden**

Malanser Pinot Noir Passion <i>Traube: Blauburgunder</i>	Weingut Donatsch «zum Ochsen»	2017	75 cl <b>CHF 89.00</b>
---	-------------------------------	------	---------------------------

Mayenfelder Cuvée Rouge <i>Traube: Merlot, Zweigelt</i>	Schloss Salenegg	2018	<b>88.00</b>
--	------------------	------	--------------

#### **Tessin**

Quattromani DOC <i>Traube: Merlot</i>	Delea, Gialdi, Brivio, Tamborini	2016	<b>98.00</b>
--	----------------------------------	------	--------------

### *Frankreich*

#### **Burgund**

##### **Côte de Nuits**

Gevrey Chambertin Mes Favorites, Vieilles Vignes <i>Traube: Pinot Noir</i>	Domaine Alain Burguet	2017	<b>125.00</b>
--	-----------------------	------	---------------

##### **Côte de Beaune**

Aloxe-Corton, Les Vercôts <i>Traube: Pinot Noir</i>	Tollot-Beaut	2001	<b>135.00</b>
--	--------------	------	---------------

#### **Bordeaux**

##### **Pauillac**

Château Pichon Lalande Comtesse <i>Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	2 <sup>ème</sup> Cru Classé	2001	<b>360.00</b>
--	-----------------------------	------	---------------

Château Mouton-Rothschild <i>Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	1 <sup>er</sup> Cru Classé	1990	<b>1'350.00</b>
--	----------------------------	------	-----------------

##### **Saint-Julien**

Château Talbot <i>Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,</i>	4 <sup>ème</sup> Cru Classé	2000	<b>230.00</b>
--	-----------------------------	------	---------------

##### **Pessac-Léognan**

Château Haut Brion <i>Traube: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	1 <sup>er</sup> Cru Classé	2001	<b>875.00</b>
---	----------------------------	------	---------------

### *Italien*

#### **Piemonte**

Barolo La Morra DOCG <i>Traube: Nebbiolo</i>	Poderi Marcarini	2016	<b>82.00</b>
---	------------------	------	--------------

#### **Venezien**

Amarone della Valpolicella DOCG <i>Traube: Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Roccolo Grassi	2016	<b>135.00</b>
--	----------------	------	---------------

#### **Toscana**

La Massa Toscana IGT <i>Traube: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet</i>	Tenuta La Massa	2017	<b>82.00</b>
---	-----------------	------	--------------

### *Spanien*

#### **Castilla y León**

Tr3smano Ribera del Duero DO <i>Traube: Tempranillo</i>	Lagar de Proventus	2017	<b>98.00</b>
--	--------------------	------	--------------