

Aus unserem Suppenkessel

Klare Bouillon mit Backerbsen und Petersilie	Euro 2,95
Hausgemachte Zwiebelsuppe	Euro 4,95
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Ei	Euro 4,45
Tessiner Tomatencremesüppchen Mit Rauchschenken, Basilikum und gerösteten Mandeln	Euro 4,95
Helgoländer Krebs- Hummersüppchen mit Keta Kaviar und Sahne legiert, Blätterteigfleurons	Euro 5,95
Schweizer Käsecremesüppchen angerichtet mit Rauchschenkensstreifen und Croutons	Euro 5,45

Kleine Köstlichkeiten, Vorspeisen, Senioren- und vegetarische Gerichte

Gratinierte Jakobsmuschel (als Vorspeise gedacht) Pochierte Jakobsmuscheln an Krebsrahmsauce mit Noilly Prat verfeinert, angerichtet in ihrer Muschelschale, gratiniert mit Käse und Pilawreis	13,95 Euro
Knackig grüner Feldsalat mit Himbeeressig dressing Kerbelrahm, Weißbrotcroutons und knusprigen Magerspeckstippen	8,75 Euro
Broccoligratin „Escoffier“ Broccolirösschen knackig blanchiert an Fendant- Käserahm mit Schweizer Käse gratiniert und kernigem Pilawreis	11,95 Euro
Pfifferlinge in Wachholder- Cognacrahm angerichtet im Königinpastetchen	9,95 Euro
Scampis in Olivenöl- Weißweinsauce „Venezianische Art“ mit Kirschtomaten, Knobli, schwarzen Oliven, Brokkolirösschen und kernigem Reis	14,45 Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalat	11,95 Euro
Medaillons vom Schweinefilet an 2 erlei Saucen Champignon- und Burgundersauce, frischen Spätzle und Saisonsalatteller	13,95 Euro
Frische Blattsalate mit gebratenen Truthahnbruststreifen Ein großer Salatteller mit Truthahnbruststreifen, Weißbrotcroutons Karottenstreifen und Kerbelrahm an Joghurtdressing	12,95 Euro
Großer bunter Salatteller mit Riesenscampis mit Mailänder Joghurtdressing und 5 marinierten Riesenscampis vom Grill	15,95 Euro
Schweizer Toast 2 kleine Schweinemedallions serviert auf Toast mit frischen Champignons in Kräuterrahm	9,95 Euro
Frische Champignons „paniert und gebacken“ dazu servieren wir hausgemachte Remoulade und Zitrone	8,95 Euro
Scampis in Lemonenbutter gebraten, auf Schweizer Rösti angerichtet serviert im Pfännchen an Krebsschaumsauce mit Knoblauch und Zitrone	13,95 Euro

Vorspeisen kreierte von unserem Chef Gardemanger

1 Dtzd. Schnecken „a la Gianni“ in Tomaten- Knoblauchsauce, frischen Kräutern und gemischter Brotauswahl	8,75 Euro	½ Dutzend Schnecken	6,95 Euro
Scampicocktail „Royal Cliff“ mit Cocktailsauce, Ananas, Ei und Zitrone Toast und Butter			11,95 Euro
Eismeerkrabbencocktail mit Ananas, gekochtem Ei, Zitrone, dazu servieren wir Toast und Butter			9,95 Euro
Carpaccio vom Ochsenfilet fein geschnittenes Ochsenfilet im Kräuter- Pfeffermantel mit Lemonenvinaigrette, Parmesan, Lachskaviar Toast und Butter			12,90 Euro
Hausgebeizter „Gravad Lachs“ aus Norwegen nach einem alten Rezept „aus dem Grand Hotel Stockholm“ gebeizt an Senf- Dillsauce, auf Kartoffeltalern, Toast und Butter			12,45 Euro
Gemischter Vorspeiseteller „Westerland“ mit gebeiztem Lachs, Black Tiger Krabben, Keta Kaviarei blanchierten Scampis an Cocktailsauce, Toast und Butter			14,95 Euro

Frischer Fang aus Meer und Fluss.....

Fangfrisches Goldbarschfilet paniert und goldgelb gebacken, mit Zitronenstern, Sc. Remoulade, Salzkartoffeln und Salatteller	13,45 Euro
Seeteufel und Riesenscampis „Negresco“ An Hummer- und Chablisrahmsauce, mit Meeresfrüchten, Pilawreis und einem Salaten vom Wochenmarkt	21,95 Euro
Pochiertes Filet vom Nordland- Fjordlachs an Chablisrahmsauce, Blätterteigfleurons, Butterreis und Salat	18,95 Euro
Saftiges Lachssteak vom Grill „Cafe de Paris“ serviert mit Cafe de Paris Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	18,95 Euro
2 Fischfilets Almondine mit Mandeln in brauner Butter 2 Saftige Fischfilets goldgelb gebraten, serviert an knusprigen Mandeln in brauner Butter, Zitrone Petersilienkartoffeln und Salat	17,95 Euro
Rotzungenfilets „Joinville“ Rotzungenfilets in Weißwein pochiert, an einer Hummersauce mit frischen Champignons und Scampis angerichtet. dazu servieren wir kernigen Butterreis und einen Saisonsalat	21,85 Euro
Coquilles St. Jaques und King Prawns „Tricolor“ St. Jakobsmuscheln an einer Krebs- Hummerrahmsauce angerichtet und Black Tiger King Prawns vom Grill, mit Brokkoli, Kirschtomaten und kernigem Pilawreis, dazu servieren wir einen Salatteller der Saison	22,75 Euro
Beilagenänderung auf hausgemachtes Schweizer Rösti	2,90 Euro

Internationale Fisch- und Krustentiergerichte

Karussell von Riesengarnelen „Danieli“ marinierte Riesengarnelen goldgelb gegrillt, mit Pilawreis, südl. Sauce, Kräuterbutter, Pinot- Grigio- und Hummerrahm und Salatvariation	21,95 Euro
Variation von Edelfischen in Weißwein pochiertes Lachs- und St. Pierrefilet an Hummer- und Chardonnayrahmsauce angerichtet mit Butterreis und Saisonsalat	19,95 Euro
Filets vom Wels „Costa Smeralda“ 3 Schleifchen vom Welsfilet in Weißwein pochiert mit Hummer- Cognacrahmsauce nappiert, Muscheln, Scampis und Salaten vom Wochenmarkt	17,95 Euro
Französisches Fischerpfännchen „Cap Ferrat“ mit einem Lachs-, St. Pierrefilet und einem Riesenscampi vom Grill, an Chardonnayrahmsauce, Blätterteigfleurons kernigem Butterreis und Saisonsalatteller	19,80 Euro
Ganze Scholle „nach Finkenwerder Art zubereitet“ eine Spezialität aus Hamburg, mit Zitrone mariniert, und traditionell mit Speckstippen zusammengebraten, dazu servieren wir Salzkartoffeln und einen Salatteller	18,95 Euro
Surf´ n Turf „Ocean Reef Club Key Largo“ Argentinisches Rumpsteak saftig gebraten, mit 2 Riesenscampis vom Grill, Kirschtomaten und Algen an einer Weißweinsauce angerichtet, mit Kartoffelkroketten und Saisonsalatteller	25,70 Euro
Tessiner Spezialitäten	
Appenzeller Schweinesteak, mit Tomatenscheiben, Schinken und Käse überbacken dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und einen kleinen Saisonsalatteller	13,95 Euro
Hacksteak vom Grill „Luganer Art“, angerichtet auf einem hausgemachten Schweizer Rösti, mit Pfifferlingen in Whiskeyrahmsauce und einem kleinen Salatteller vom Wochenmarkt	11,95 Euro
Tessiner Kupferpfandl saftiges Schweinesteak vom Grill, mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und buntem Salatteller	14,95 Euro
Schweinesteak „Crans Montana“ ein Schweinesteak aus der Oberschale geschnitten angerichtet auf frischen Spätzle mit Schweizer Käsesauce, knusprigen Röstzwiebeln und Salatteller	14,95 Euro
Tessiner Bergbauernschmankerl (ca. 450 gr. schwer) Zwischenrippenstück vom südamerikanischen Angus Rind traditionell im eigenen Fettrand gebraten, mit Sahnemeerrettich und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und frischen Salaten vom Wochenmarkt	24,95 Euro
Kalbsleber „auf Oberengadiner Art“ an einer Bordeauxsauce mit Röstzwiebeln einem gebratenen Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salaten der Jahreszeit	17,95 Euro
Tessiner Lendenspieß „Valle Verzasca“ 3 Schweinefilets mit Magerspeck lardiert und auf einem Reissockel angerichtet, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter und einen kleinen Saisonsalat	15,95 Euro
Dammhirschgoulasch „Wilhelm Tell“ mit Preiselbeerbirne, Schlagrahm, hausgemachten Spätzle und Salatteller	14,95 Euro
3 kleine panierte Kalbsschnitzel „Isola Bella“ serviert an Fendant- Käserahmsauce, hausgemachtem Rösti, Preiselbeerpfirsich und einem Salatteller der Jahreszeit	19,95 Euro
Saftige Medaillons vom Putenbrustfilet „Valle Maggia“ an Sherry- Flusskrebssauce, serviert mit Scampis, Kartoffelkroketten und Salat	17,95 Euro

Schweizer Gerichte nach alten überlieferten Rezepten zubereitet

Original Schweizer Käsefondue (ab 2 Personen) Nach einem Original Rezept aus dem Engadin zubereitet mit den Käsesorten Emmentaler, Grynzer und Appenzeller mit Weißbrotwürfeln und einem Saisonsalat vom Markt	18,50 Euro (pro Person)
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“, mit einem hausgemachten Schweizer Röstli angerichtet und gemischten Salaten vom Wochenmarkt	14,95 Euro
Hausgemachtes Schweizer Röstli an Walliser Käsesauce und einem Saisonsalatteller	11,90 Euro
Geschnetzelte Schweineleber „auf Basler Art“ an pikanter Sauce mit Zwiebelwürfel und Specklardons, Schweizer Röstli und Salaten der Saison	13,95 Euro
Walliser Eidgenosstoast ein saftiges etwa 300 gr. schweres argentinisches Rumpsteak vom Grill, serviert an frischen Champignons a la creme, gerösteten Bauernspeckscheiben und einem Salatteller der Saison	21,95 Euro
Engadiner Kalbsschnitzel 2 kleine panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten, angerichtet an Pfifferlingen in Cognacsahne, Pommes Frites und Saisonsalaten	19,75 Euro
Wildererpfanne „Schinderhannes“ Hasenlendchen und Hirschkalbsmedaillons an Wachholder- Rotweinsauce, mit frischen Champignons und Pfifferlingen in Rahm, gebratener Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle vom Brett und einem Salatteller der Saison	19,45 Euro
500 gr. Simmentaler Rib-Eye- Steak vom Grill (deutsch schweizer Hochlandrind) Ein ca 500 gr. schweres Ribeye- Steak vom Simmentaler Rind medium gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und Salatauswahl der Jahreszeit	24,95 Euro

Wild- und Pfannengerichte

Paniertes Rahmschnitzel „nach Art des Hauses“ an einer leckeren Rahmsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat	13,95 Euro
Hasenlendchen „Hubertus“ an Wachholder- Burgundersauce, mit Rahmpfifferlingen gefüllter Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle vom Brett und buntem Salatteller	24,95 Euro
Schweinelendchen an Cognac- Pfefferrahmsauce 3 Schweinemedallions an rassisger Pfeffersauce, mit Butterreis und knackigen Salaten der Saison	15,45 Euro
Jägerschnitzel „auf Engadiner Art“ an Burgunder- und Rahmsauce mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller	13,95 Euro
Schweinemedallions an französischer Käsesauce 3 Schweinemedallions vom Grill, angerichtet auf einem hausgemachten Röstli, Käsesauce und Salatteller	15,95 Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt, Schweizer Käsesauce, Pommes Frites und Salatteller	14,95 Euro
Schweinefilets „Försterin“ 3 Schweinemedallions an frischer Champignonrahmsauce angerichtet serviert mit hausgemachten Spätzle vom Brett und knackigem Saisonsalat	15,95 Euro
Hirschmedaillons „Baden Baden“ an Wachholder- Burgundersauce mit Rahmpfifferlingen Preiselbeerbirne, Kartoffelkroketten und kleiner Salatauswahl der Saison	19,60 Euro

Grillspezialitäten, Rinderfilets und saftige Rumpsteaks

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ Großes paniertes Schnitzel goldgelb gebraten mit Pommes Frites, Zitrone und bunten Salatteller	12,95 Euro
Ananasspießchen „Föhrenhof“ 3 Schweinemedallions am Spieß gegrillt, mit Ananasscheiben und Käse überbacken an Burgunderrotweinsauce, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem Salatteller	16,45 Euro
Argentinisches Black Angus- Rumpsteak „Western Style“ etwa 300 gr. schweres mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Salat der Saison	21,95 Euro
Wiener Zwiebelrostbraten ein 300 gr. schweres Black Angus Rumpsteak mit knusprigen Röstzwiebeln, Pommes Frites und knackigen Saisonsalaten serviert	19,90 Euro
Risotto „Colonial“ Curry Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Mango Chutney, Champignons Früchten, Mandeln, gebratener Ananas in Kokosraspeln, Kräuterreis und kleinem Saisonsalat	17,60 Euro
300 gr. Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind „Madagaskar“ an feuriger Sauce mit grünem Madagaskarpfeffer, Kartoffelkroketten und einer Salatauswahl	22,70 Euro
Argentinisches Rinderfiletsteak „Forstmeister“ auf einem Weißbrotsockel angerichtet mit Rahmpfifferlingen, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller der Saison	25,95 Euro
Pfeffersteak „Chef Rotisseur“ argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill an feuriger Pfeffersauce mit altem Sherry, Kartoffelkroketten und einer kleinen Salatauswahl	25,95 Euro
Portion Mandelbrokkoli mit Zwiebeln und Magerspeck Aufpreis für Mandelbrokkoli anstelle eines Beilagensalates	3,70 Euro 2,70 Euro

und zum Abschluss etwas Süßes !

Gemischtes Eis	4,20 Euro	Coupe Danmark oder Birne Helene	6,90 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80 Euro	Coupe Amarena mit Amarenakirschen	8,50 Euro
Schwarzwälder Kirsch Becher	7,50 Euro	Schokobecher „Chef Patissier“	7,90 Euro
4 Stück Kartoffelreibekuchen mit Preiselbeer Apfelmus	6,80 Euro	Westerländer Rote Grütze mit Vanilleeis, Schlagsahne und Früchten	7,50 Euro
Hausgemachtes Vanilleparfait Nicoletta Mit kandierten Früchten, Marzipan und feinen Nougatwürfeln, Schlagsahne und Mandeln	7,95 Euro	Eisschneeball „Silvretta“ Bourbon Vanilleeis, umhüllt mit Biskuit in Kokos- Raspeln paniert und gebacken, serviert auf einem Melbaspiegel mit Früchten und Schlagsahne	7,85 Euro

Bitte Fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts und Parfaits und lassen Sie sich vom Servicepersonal beraten

Weißes Schokoparfait „St. Lucia“ mit Bacardi, einer Beerenvariation und Sahne	7,95 Euro	Mandel- Honigparfait auf einem Saucenspiegel mit Sahne serviert	7,95 Euro
Zimteisparfait Suwaroff mit heißen Zwetschgen und Schlagsahne	7,95 Euro		

Bei Allergien bitten wir Sie sich ebenfalls vom Servicepersonal in Absprache mit dem Küchenchef zu beraten