

Kalte Vorspeisen – Entrées froides – Cold starters – Холодные закуски

Salat vom Buffet, gross / klein <i>Salade du buffet, grande / petite</i> Salad buffet, large / small Салат-буфет, большая порция / маленькая порция	CHF 19.– / 10.–
Tomaten und Mozzarella <i>Tomates et mozzarella</i> Tomatoes and mozzarella cheese Томаты с сыром моцарелла	CHF 17.–
Melone mit Rohschinken <i>Melon et jambon cru</i> Melon and raw ham Дыня с Пармской ветчиной	CHF 24.–
Walliser Teller, gross / klein <i>Assiette valaisanne, grande / petite</i> Platter Valaisanne style, large / small Валлийское ассорти, большая порция/ маленькая порция	CHF 26.– / 18.–
Trockenfleischteller, gross / klein <i>Assiette de viande séchée du Valais, grande / petite</i> Valais dry-cured beef, large / small Вяленое мясо по-Валлийски, большая порция/ маленькая порция	CHF 26.– / 18.–
Räucherlachs, gross / klein <i>Saumon fumé, grande portion / petite portion</i> Smoked salmon, large / small Копченый лосось, большая порция/ маленькая порция	CHF 30.– / 21.–
Carpaccio Derby, gross / klein <i>Carpaccio Derby, grande portion / petite portion</i> Carpaccio Derby, large / small Карпаччио «Дерби», большая порция/ маленькая порция	CHF 22.– / 17.–
Crevetten-Cocktail <i>Cocktail de crevettes</i> Shrimp cocktail Коктейль из креветок	CHF 17.–
Hors d'oeuvre Teller, gross / klein <i>Assiette de hors-d'oeuvre, grande / petite</i> Hors d'oeuvre dish, large / small Ассорти из различных закусок, большая порция/ маленькая порция	CHF 26.– / 18.–
Gänseleber <i>Foie gras de Strasbourg</i> Goose liver from Strasbourg Фуа гра - гусиная печень из Страсбурга	CHF 44.–
Kaviar Malossol (28 gr.) <i>Caviar Malossol (28 g)</i> Малосольная икра (28 г)	CHF 72.–
Terrine oder Pastete nach Derby Art <i>Terrine ou pâté Derby</i> Derby terrine or pâté Террин или корзиночка «Дерби» с начинкой	CHF 17.–



Warme Vorspeisen – Entrées chaudes – Warm starters – Горячие закуски

Bruschetta Derby Брушкетта «Дерби»	CHF 9.–
Schnecken an Kräuterbutter 6 St. / 12 St. <i>Escargots sauce au beurre aux fines herbes, 6 pièces / 12 pièces</i> 6 / 12 snails with herb butter Улитки, заправленные маслом с зеленью, 6 штук/ 12 штук	CHF 11.– / 19.–
Überbackene Auberginen <i>Paupiettes d'aubergines gratinées</i> Egg-plants gratinated Запеченные баклажаны	CHF 13.–
Gebratene Scampi auf Saisonsalat <i>Scampis sautés sur lit de salade</i> Sautéed scampi on fresh salad Обжаренные креветки со свежим салатом	CHF 28.–
Blätterteigkissen mit Pilzen <i>Feuilletés aux champignons</i> Flaky pastry pillows with mushrooms Подушечки из слоеного теста с грибами	CHF 16.–
Walliser Käseschnitte <i>Croûte au fromage à la valaisanne</i> Cheese on toast Valaisanne style Тост с сыром по-Валлийски	CHF 21.–

Suppen – Potages – Soups - Супы

Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day / Суп дня	CHF 8.50
Tomatensuppe / Soupe à la tomate Cream of tomato soup / Томатный суп-пюре	CHF 9.50
Spargelcremesuppe / Crème d'asperges Cream of asparagus soup / Суп-пюре из спаржи	CHF 9.50
Gebundene Hummersuppe / Bisque de homard Cream of lobster soup/ Крем-суп из лобстера	CHF 12.–
Kürbiscremesuppe / Crème de potiron Cream of pumpkin soup / Тыквенный суп-пюре	CHF 9.50
Minestrone / Potage minestrone Vegetable soup / Овощной суп «Минестроне»	CHF 9.50
Fischsuppe / Soupe de poissons Fish soup / Рыбный суп	CHF 14.–
Kraftbrühe mit Mark oder Ei <i>Consommé à la moelle ou à l'oeuf</i> Clear soup with marrow or egg Прозрачный суп с мозговой косточкой или яйцом	CHF 9.50
Muschelcremesuppe / Crème de moules Cream of mussel soup / Крем-суп из мидий	CHF 12.–



Kalbfleischgerichte – Viande de veau – Veal – Телятина

Wienerschnitzel CHF 37.–

Escalope de veau viennoise
Veal cutlet Vienna style
Телячья котлета по-Венски

Cordon Bleu CHF 42.–

Escalope de veau cordon bleu
Veal cutlet Cordon Bleu
Телячья котлета Кордон-Блю

Kalbssteak mit Morchelsauce CHF 47.–

Steak de veau sauce aux morilles
Veal steak with morel sauce
Стейк из телятины под соусом из сморчков

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse oder einen Salat vom Büffet sowie Reis, Nudeln, Pommes frites, Kroketten oder Rösti

Servi avec légumes ou, salade du buffet et, au choix, riz, nouilles, pommes frites, croquettes ou rösti.

Served with vegetables or a salad from the buffet, choice of rice, noodles, French fries, croquettes or hash brown potatoes.

На гарнир подается на Ваш выбор: овощи или салат-буфет с рисом, лапшой, картофелем фри, крокетами или запеченым картофелем.

Spezialitäten des Hauses – Spécialités maison – Фирменные блюда

Kalbspiccata mit Safranrisotto CHF 37.–

Piccata de veau avec risotto au safran
Veal piccata with saffron risotto
Пряная телятина с шафрановым ризотто

Kalbsleber venezianische Art CHF 38.–

Emincé de foie de veau à la vénitienne
Mincéd calf's liver Venetian style
Рубленая телячья печень с луком

Zürcher Geschnetzeltes CHF 37.–

Emincé de veau à la zurichoise
Mincéd veal Zurich style
Рубленая телятина по-Цюрихски

Saltimbocca mit Steinpilzrisotto CHF 39.–

Saltimbocca avec risotto aux bolets (cèpes)
Saltimbocca with boletus mushroom risotto
Салтимбокка (свинина с лавровым листом) с ризотто и белыми грибами

Reis Casimir CHF 36.–

Riz casimir
Mincéd veal with curry sauce
Рубленая телятина под соусом карри

CHF 7.– Zuschlag einen Salat vom Büffet oder Gemüse

CHF 7.– de supplément pour salade du buffet ou légumes

CHF 7.– Extra side salad or vegetables

CHF 7.– Салат-буфет или овощи



Schweine, Rind- Lammfleischgerichte & Wild

- Mets à base de viande de porc, de boeuf ,d'agneau est
- Pork meat, beef meat, lamb meat and venison
- Свинина, говядина и баранина, игры

<p>Schweinsfilet an Rahmsauce <i>Filet mignon de porc à la crème</i> Filet mignon of pork with cream sauce Свиное филе миньон под сливочным соусом</p>	<p>CHF 38.–</p>
<p>Entrecôte vom Rind Sauce nach Wahl <i>Entrecôte de boeuf sauce au choix</i> Sirloin steak choice of sauce Антрекот под соусом на Ваш выбор</p>	<p>CHF 42.–</p>
<p>Pfeffersteak vom Rind <i>Steak de boeuf au poivre</i> Pepper steak Стейк, приправленный перцем</p>	<p>CHF 42.–</p>
<p>Rindsfilet Sauce nach Wahl <i>Tournedos de boeuf avec sauce au choix</i> Fillet steak choice of sauce Стейк под соусом на Ваш выбор</p>	<p>CHF 49.–</p>
<p>Chateaubriand Maison Béarnaisesauce ab 2 Pers. <i>Chateaubriand maison sauce béarnaise min. 2 pers.</i> Double fillet steak Béarnaise sauce up to 2 pers. Двойной стейк под соусом Бернез - блюдо на двоих</p>	<p>p.Pers CHF 50.–</p>
<p>Doppeltes Zwischenrippenstück vom Rind ab 2 Pers. Sauce nach Wahl <i>Entrecôte double de boeuf min. 2 pers. sauce au choix</i> Double Sirloin steak up to 2 pers. Choice of sauce Двойные средние говяжьи ребрышки с соусом на выбор (для двух и более персон)</p>	<p>p.Pers.CHF 42.–</p>
<p>Lammrücken Derby ab 2 Pers. <i>Carré d'agneau à la provençale min. 2 pers.</i> Saddle of lamb in herb sauce min. 2 pers. Седло ягненка по-Провансальски под соусом из зелени - блюдо на двоих</p>	<p>p.Pers CHF 43.–</p>
<p>Hirschfilet Steak an Estragon Sauce <i>Filet de cerf avec sauce Estragon</i> Fillet steak venison with estragon sauce Стейк из филейной части оленя с соусом эстрагон</p>	<p>CHF 39. –</p>

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse oder einen Salat vom Büffet sowie Reis, Nudeln, Pommes frites, Kroketten oder Rösti

Servi avec légumes ou salade du buffet et, au choix, riz, nouilles, pommes frites, croquettes ou rösti.

Served with vegetables or a salad from the buffet, choice of rice, noodles, French fries, croquettes or hash brown potatoes.

На гарнир подается на Ваш выбор: овощи или салат-буфет с рисом, лапшой, картофелем фри, крокетами или запеченым картофелем.

<p>Fondue Bourguignonne oder Chinoise 2 Pers. <i>Fondue bourguignonne ou chinoise min. 2 pers.</i> Fondue Bourguignonne or Chinoise 2 pers. Фондю Бургињон или Шинуаз – блюдо на двоих</p>	<p>p.Pers.CHF 45.–</p>
--	------------------------



Fisch – Poisson – Fish – Рыбные блюда

Frische Forelle nach Wahl <i>Truite du vivier au choix</i> Fresh trout (boiled, baked etc.) Свежая форель (отварная, запеченая и др.)	CHF 32.–
Ganze Seezunge gebraten <i>Sole meunière entière</i> Sole meunière in butter Морской язык жареный в масле	CHF 45.–
Ganzer Steinbutt gedünstet <i>Turbot poché entier</i> Poached whole turbot Палтус отварной	CHF 45.–
Meeresfrüchte Nantua <i>Gratin de fruits de mer à la Nantua</i> Sea food gratin Nantua Запеканка с дарами моря «Нантуа»	CHF 36.–
Seezungenfilets an Weissweinsauce <i>Filets de sole «bonne femme»</i> Sole fillets in white wine sauce Филе морского языка под соусом из белого вина	CHF 35.–
Lachs gedünstet an Zitronensauce <i>Saumon poché sauce au citron</i> Poached salmon with lemon sauce Отварной лосось под лимонным соусом	CHF 35.–
Eglifilet Müllerinnen Art <i>Filets de perches meunière</i> Butter-fried perch-fillets Филе окуня жареное в масле	CHF 35.–
Wolfsbarsch nach mediterraner Art <i>Loup de mer à la mode méditerranéenne</i> Sea bass Mediterranean style Морской волк по-средиземноморски	CHF 39.–

Beilagen: Salzkartoffeln, Reis, Nudeln oder Pommes frites. Dazu einen Salat vom Büffet: CHF 7.–

Servi avec pommes nature, riz, nouilles ou pommes frites. Salade du buffet supplément CHF 7.–

Served with: Boiled potatoes, rice, noodles or French fries. side salad CHF 7.–

На гарнир подается Ваш выбор: отварной картофель, лапша или картофель-фри. Салат-буфет: CHF 7.–



Flammbierte Gerichte – Mets flambés – Flamed dishes – Блюда на огне

Rindsfilet Stroganoff 2 Pers. <i>Filet de boeuf Stroganoff 2 pers.</i> Beef fillet Stroganoff style 2 pers. Бефстроганов - блюдо на двоих	CHF 89.–
Kalbsfilet flammbiert 2 Pers. <i>Filet double de veau flambé 2 pers.</i> Veal fillet flame grilled 2 pers. Телячье филе на огне - блюдо на двоих	CHF 95.–
Kalbsnieren Provençale <i>Rognons de veau à la provençale</i> Calf's kidneys Provençale style Телячьи почки по-Провансальски	CHF 45.–
Geschnetzelte Kalbsleber Provençale <i>Emincé de foie de veau à la provençale</i> Mincéd veal liver Provençale style Рубленая телячья печень по-Провансальски	CHF 45.–
Rindsfilet flammbiert <i>Filet de boeuf flambé</i> Fillet of beef flame grilled Говяжий стейк жареный на огне	CHF 55.–
Lammentrecôte flammbiert <i>Carré d'agneau désossé et flambé</i> Rack of lam flame grilled Филей ягненка	CHF 42.–
Scampi mit Curry oder nach Provençale Art <i>Scampi à l'hawaïenne ou à la provençale</i> Scampi Hawaïen style or Provençale style Креветки по-Гавайски или по-Провансальски	CHF 49.–

Beilagen: Kroketten, Reis, Nudeln, Rösti oder Pommes frites

Servi avec croquettes, riz, nouilles, rösti ou pommes frites

Served with: Boiled potatoes, rice, noodles, hash brown or French fries

На гарнир подается на Ваш выбор: отварной или запеченный картофель, рис, лапша или картофель-фри.

Auf Vorbestellung / Sur commande / Order in advance / Закажите заранее: Tel. Nr. 027/966 39 99

Kalbshaxe Derby Art ab 3 Pers. p. Pers <i>Jarret de veau à la Derby min. 3 pers.</i> Knuckle of veal Derby style min. 3 pers. Телячья голяшка «Дерби» - блюдо на троих	CHF 47.–
Rindsfilet Wellington Art ab 2 Pers. p.Pers <i>Filet de boeuf Wellington min. 2 pers.</i> Beef fillet Wellington min. 2 pers. Говяжье филе Веллингтон - блюдо на двоих	CHF 56.–



Spaghetti – Спагетти

Festival 2 Pers. / <i>Festival de spaghettis pour 2 pers.</i> Four various kinds of spaghetti sauces 2 pers. Фестиваль - четыре разных соуса – блюдо на двоих	CHF 84.–
Carbonara / <i>à la carbonara, oeufs et lardons</i> Carbonara, egg and bacon Карбонара – сливки, бекон и яйцо	CHF 22.50
Napoli / <i>à la napolitaine, sauce tomate</i> With tomato sauce Наполи – с томатным соусом	CHF 20.50
Arrabbiata / <i>à l'arrabiata, sauce tomate et piments</i> With spicy tomato sauce Аррабиата – с пряным томатным соусом	CHF 20.50
Aglio, olio e peperoncini / <i>à l'ail, huile d'olive et piments</i> With garlic, olive oil and spicy red pepper С чесноком, оливковым маслом и жгучим красным перцем	CHF 20.50
Al Pesto / <i>au pesto, basilic et huile d'olive</i> With garlic, basil and olive oil С чесноком, базиликом и оливковым маслом	CHF 20.50
Bolognese / <i>à la bolognese, viande hachée et sauce tomate</i> With tomato and meat sauce С томатным и мясным соусом	CHF 21.50
Spinaci e aglio / <i>aux épinards et ail</i> With spinach and garlic Со шпинатом и чесноком	CHF 21.50
Vongole e pomodori / <i>aux vongoles (coquillages) et tomates</i> With mussels and tomatoes / С мидиями и томатами	CHF 21.50

Risotti – Ризотто

Ai frutti di mare / <i>aux fruits de mer</i> With sea food / С дарами моря	CHF 23.50
All'olio di tartufo / <i>à l'huile parfumée à la truffe blanche</i> With truffle oil / С трюфельным маслом	CHF 20.50
Ai funghi porcini / <i>aux bolets (cèpes)</i> With boletus mushrooms / С грибами	CHF 22.50
Mit Gemüse oder mit Safran <i>aux légumes ou au safran</i> with vegetables or saffron С овощами или С шафраном	CHF 20.50
Con Mozzarella e pomodori <i>à la mozzarella et aux tomates</i> With mozzarella cheese and tomatoes С сыром Моцарелла и томатами	CHF 20.50



Pasta della casa – Pâtes maison

Penne all'arrabbiata <i>Penne aux piments et à la sauce tomate</i> Penne with spicy tomato sauce Пенне с пряным томатным соусом	CHF 20.50
Gnocchi alla Sorrentina <i>Gnocchis à la sorrentine, sauce tomate et mozzarella</i> Gnocchi with tomato sauce and Mozzarella Гnocчи с томатным соусом и сыром Моцарелла	CHF 22.50
Lasagne al forno <i>Lasagnes au four</i> Baked lasagne Лазанья	CHF 22.50
Fusilli alla Derby <i>Fusillis à la Derby</i> Fusilli Derby style Фусили Дерби	CHF 22.50
Conchiglie al salmone <i>Conchiglies au saumon</i> Conchiglie with salmon Кончилиье с лососем	CHF 23.50
Linguine Maître d'hôtel <i>Linguines sauce maître d'hôtel</i> Linguine maître d'hôtel style Лангин От Метродотеля	CHF 24.50
Tortelloni panna e prosciutto <i>Tortellonis à la crème et au jambon</i> Tortelloni with cream and ham Тортеллони со сливками и ветчиной	CHF 22.50

Für unsere jungen Gäste – Pour nos jeunes hôtes

Childrens dishes – Детское меню

<i>Simbas Menu</i> Geflügelschnitzel paniert, Pommes Frites / 2 Kugeln Eis <i>Escalope de poulet panée, pommes frites, 2 boules de glace</i> Fried chicken, French fries / Ice cream Меню Симбы: Жареный цыпленок/ Картофель-фри / Морож	CHF 16.–
<i>Pocahontas Traum</i> Hörnli mit Tomatensauce, / 2 Kugeln Eiscreme <i>Pâtes, sauce tomate, / 2 boules de glace</i> Pasta with tomato sauce, / Ice cream Мечта Покахонтас: Паста с томатным соусом/ Мороженое	CHF 14.–
<i>Pingu Teller</i> Fisch nuggets, Pommes Frites, 2 Kugeln Eiscreme <i>Nuggets de poisson, pommes frites, 2 boules de glace</i> Fish nuggets, French fries, Ice cream Блюдо Пингу: Рыбные нагеты/ Картофель-фри/ Мороженое	CHF 14.–



Diverse Gerichte – Assiettes diverses – Different plates – Другие блюда

Fitness Teller: Kalbsschnitzel grilliert, Gemüse <i>Assiette fitness: escalope de veau grillée, légumes</i> Fitness platter: Grilled veal steak with vegetables Фитнес-блюдо: Телячий стейк с овощами	CHF 33.–
Geflügelgeschnetzeltes, Curry Sauce, Reis <i>Emincé de volaille au curry, riz</i> Minced poultry with curry sauce, rice Рубленая домашняя птица под соусом карри с рисом	CHF 29.–
Omeletten nach Ihrer Wahl <i>Omelettes au choix</i> A choice of omelettes Омлет на выбор	CHF 18.–
St. Galler Kalbsbratwurst mit Rösti <i>Saucisse de veau de Saint-Gall, rösti</i> Veal sausage, hash brown potatoes Телячья колбаса с запеченным картофелем	CHF 19.–
Gegrillte Pouletbrust mit gemischten Gemüse <i>Suprême de volaille grillé, choix de légumes</i> Grilled chicken breast, mixed vegetables Филе цыпленка на гриле с овощами	CHF 29.–
Rumpsteak, Pommes frites, grüne Bohnen <i>Steak de boeuf, pommes frites, haricots verts</i> Rump steak, French fries, green beans Стейк говяжий с картофелем-фри и зелеными бобами	CHF 33.–
Wiener Schnitzel, Pommes frites, grüne Bohnen <i>Escalope de veau panée, pommes frites, haricots</i> Veal cutlet Vienna style, French fries, green beans Телячья котлета по-Венски с картофелем-фри и зелеными б	CHF 31.–
Gemüseteller mit Salzkartoffeln <i>Assiette de légumes, pommes nature</i> Plate of vegetables, boiled potatoes Блюдо с овощами и отварным картофелем	CHF 17.–
Beefsteak Tartare am Tisch zubereitet gross / klein <i>Steak tartare préparé à votre table grande portion / petite portion</i> Steak tartare prepared at your table big / small Говяжий стейк Тартар, готовится на Вашем столе, большая порция/ маленькая порция	CHF 39.– / 29.–

FLEISCH HERKUNFT-VIANDE PROVENANCE-MEAT PROVENANCE

KALBSFLEISCH & SCHWEINEFLEISCH – Veau & Porc / Veal & Pork : Schweiz , Suisse , Switzerland

RINDSFLEISCH – Bœuf / Beef : Schweiz , Suisse , Switzerland / Südamerika , Amérique du Sud , South America

POULETFLEISCH – Volaille / Chicken : Schweiz , Suisse , Switzerland / Südamerika , Amérique du Sud , South America

LAMMFLEISCH – Agneau / Lamb : Neuseeland , Nouvelle-Zélande , New Zealand / Australien , Australie , Australia

WILDFLEISCH – Gibier / Venison : Schweiz , Suisse , Switzerland / EU



