

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.– / 12.–
Tomaten und Mozzarella <i>Tomates et mozzarella</i> Tomatoes and mozzarella cheese Томаты с сыром моцарелла	CHF 19.–
Melone mit Rohschinken <i>Melon et jambon cru</i> Melon and raw ham Дыня с Пармской ветчиной	CHF 28.–
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 19.–
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.–



Warme Vorspeisen – Entrées chaudes – Warm starters – Горячие закуски

Bruschetta Derby Брушкетта «Дерби»	CHF 14.–
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 14.– /22.–
Überbackene Auberginen <i>Paupiettes d'aubergines gratinées</i> Egg-plants gratinated Запеченные баклажаны	CHF 18.–
Gebratene Scampi auf Saisonsalat <i>Scampis sautés sur lit de salade</i> Sautéed scampi on fresh salad Обжаренные креветки со свежим салатом	CHF 29.–
Blätterteigkissen mit Pilzen <i>Feuilletés aux champignons</i> Flaky pastry pillows with mushrooms Подушечки из слоеного теста с грибами	CHF 18.–
Walliser Käseschnitte <i>Croûte au fromage à la valaisanne</i> Cheese on toast Valaisanne style Тост с сыром по-Валлийски	CHF 25.–

Suppen – Potages – Soups - Супы

Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day / Суп дня	CHF 9.50
Tomatensuppe / Soupe à la tomate Cream of tomato soup / Томатный суп-пюре	CHF 10.50
Spargelcremesuppe / Crème d'asperges Cream of asparagus soup / Суп-пюре из спаржи	CHF 10.50
Gebundene Hummersuppe / Bisque de homard Cream of lobster soup/ Крем-суп из лобстера	CHF 13.–
Kürbiscremesuppe / Crème de potiron Cream of pumpkin soup / Тыквенный суп-пюре	CHF 10.50
Minestrone / Potage minestrone Vegetable soup / Овощной суп «Минестроне»	CHF 10.50
Fischsuppe / Soupe de poissons Fish soup / Рыбный суп	CHF 15.–
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 10.50
Muschelcremesuppe / Crème de moules Cream of mussel soup / Крем-суп из мидий	CHF 13.–



Kalbfleischgerichte – Viande de veau – Veal – Телятина

Wienerschnitzel CHF 39.–

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

Cordon Bleu CHF 48.–

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

Kalbssteak mit Morchelsauce CHF 51.–

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

Kalbpiccata mit Safranrisotto CHF 39.–

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

Kalbsleber venezianische Art CHF 39.–

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

Zürcher Geschnetzeltes CHF 39.–

Emincé de veau à la zurichoise
Minced 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 39.–

Riz casimir
Minced 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

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		CHF 44.–
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		CHF 48.–
Pfeffersteak vom Rind <i>Steak de boeuf au poivre</i> Pepper steak Стейк, приправленный перцем		CHF 48.–
Rindsfilet Sauce nach Wahl <i>Tournedos de boeuf avec sauce au choix</i> Fillet steak choice of sauce Стейк под соусом на Ваш выбор		CHF 54.–
Chateaubriand Maison Béarnaisesauce ab 2 Pers. <i>Chateaubriand maison sauce béarnaise pour 2 pers.</i> Double fillet steak Béarnaise sauce for 2 pers. Двойной стейк под соусом Бернез - блюдо на двоих	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 54.–
Doppeltes Zwischenrippenstück vom Rind ab 2 Pers. Sauce nach Wahl <i>Entrecôte double de boeuf pour. 2 pers. sauce au choix</i> Double Sirloin steak for 2 pers. Choice of sauce Двойные средние говяжьи ребрышки с соусом на выбор (для двух и более персон)	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 48.–
Lammrücken Derby ab 2 Pers. <i>Carré d'agneau à la provençale pour. 2 pers.</i> Saddle of lamb in herb sauce for. 2 pers. Седло ягненка по-Провансальски под соусом из зелени - блюдо на двоих	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 49.–
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		CHF 42. --

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse oder einen Salat vom Büffet sowie Reis, Nudeln, Pommes frites, Kroketteen 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, крокетками или запеченым картофелем.

Fondue Bourguignonne oder Chinoise 2 Pers. <i>Fondue bourguignonne ou chinoise pour 2 pers.</i> Fondue Bourguignonne or Chinoise for 2 pers. Фондю Бургиньон или Шинуаз – блюдо на двоих	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 49.–
--	---	----------



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 34.–
Ganze Seezunge gebraten <i>Sole meunière entière</i> Sole meunière in butter Морской язык жареный в масле	CHF 49.–
Ganzer Steinbutt gedünstet <i>Turbot poché entier</i> Poached whole turbot Палтус отварной	CHF 49.–
Meeresfrüchte Nantua <i>Gratin de fruits de mer à la Nantua</i> Sea food gratin Nantua Запеканка с дарами моря «Нантуа»	CHF 39.–
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 37.–
Lachs gedünstet an Zitronensauce <i>Saumon poché sauce au citron</i> Poached salmon with lemon sauce Отварной лосось под лимонным соусом	CHF 39.–
Wolfsbarsch nach mediterraner Art <i>Loup de mer à la mode méditerranéenne</i> Sea bass Mediterranean style Морской волк по-средиземноморски	CHF 49.–

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.–



Flambierte 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	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 52.–
Medaillon vom Kalbssteak an Marsala Sauce <i>Médailon de steak de veau à la sauce Marsala</i> Veal steak medallion with Marsala sauce Медальон из стейка из телятины с соусом Марсала		CHF 52.–
Kalbsnieren Provençal <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> Minced veal liver Provençale style Рубленая телячья печень по-Провансальски		CHF 47.–
Rindsfilet flambiert <i>Filet de boeuf flambé</i> Fillet of beef flame grilled Говяжий стейк жареный на огне		CHF 59.–
Lammentrecôte flambiert <i>Carré d'agneau désossé et flambé</i> Sirloin of lam flame grilled Филей ягненка		CHF 46.–
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 56.–

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. <i>Jarret de veau à la Derby pour 3 pers.</i> Knuckle of veal Derby style for 3 pers. Телячья голяшка «Дерби» - блюдо на троих	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 52.–
Rindsfilet Wellington Art ab 2 Pers. <i>Filet de boeuf Wellington pour 2 pers.</i> Beef fillet Wellington for 2 pers. Говяжье филе Веллингтон - блюдо на двоих	Preise für 1 Person Price per Person	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	Preise für 1 Person Price per Person	CHF 42.--
Carbonara / <i>à la carbonara, oeufs et lardons</i> Carbonara, egg and bacon Карбонара – сливки, бекон и яйцо		CHF 24.50
Napoli / <i>à la napolitaine, sauce tomate</i> With tomato sauce Наполи – с томатным соусом		CHF 22.50
Arrabbiata / <i>à l'arrabiata, sauce tomate et piments</i> With spicy tomato sauce Аррабиата – с пряным томатным соусом		CHF 22.50
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 22.50
Al Pesto / <i>au pesto, basilic et huile d'olive</i> With garlic, basil and olive oil С чесноком, базиликом и оливковым маслом		CHF 22.50
Bolognese / <i>à la bolognese, viande hachée et sauce tomate</i> With tomato and meat sauce С томатным и мясным соусом		CHF 23.50
Spinaci e aglio / <i>aux épinards et ail</i> With spinach and garlic Со шпинатом и чесноком		CHF 22.50
Vongole e pomodori / <i>aux vongoles (coquillages) et tomates</i> With mussels and tomatoes / С мидиями и томатами		CHF 23.50

Risotti – Ризотто

Ai frutti di mare / <i>aux fruits de mer</i> With sea food / С дарами моря		CHF 25.50
All'olio di tartufo / <i>à l'huile parfumée à la truffe blanche</i> With truffle oil / С трюфельным маслом		CHF 22.50
Ai funghi porcini / <i>aux bolets (cèpes)</i> With boletus mushrooms / С грибами		CHF 24.50
Mit Gemüse oder mit Safran <i>aux légumes ou au safran</i> with vegetables or saffron С овощами или С шафраном		CHF 22.50
Con Mozzarella e pomodori <i>à la mozzarella et aux tomates</i> With mozzarella cheese and tomatoes С сыром Моцарелла и томатами		CHF 22.50



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 22.50
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 24.50
Lasagne al forno <i>Lasagnes au four</i> Baked lasagne Лазанья	CHF 24.50
Fusilli alla Derby <i>Fusillis à la Derby</i> Fusilli Derby style Фусили Дерби	CHF 24.50
Conchiglie al salmone <i>Conchiglies au saumon</i> Conchiglie with salmon Кончилиье с лососем	CHF 25.50
Linguine Maître d'hôtel <i>Linguines sauce maître d'hôtel</i> Linguine maître d'hôtel style Лангин От Метродотеля	CHF 26.50
Tortelloni panna e prosciutto <i>Tortellonis à la crème et au jambon</i> Tortelloni with cream and ham Тортеллони со сливками и ветчиной	CHF 24.50

Für unsere jungen Gäste – Pour nos jeunes hôtes

Childrens dishes – Детское меню

<i>Simbas Menu</i> Poulet nuggets, Pommes Frites / 2 Kugeln Eis <i>Nuggets de poulet, pommes frites, 2 boules de glace</i> Chicken nuggets, 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 наггеты/ 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 34.–
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 31.–
Omeletten nach Ihrer Wahl <i>Omelettes au choix</i> A choice of omelettes Омлет на выбор	CHF 19.–
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 35.–
Paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites, grüne Bohnen <i>Escalope de porc panée, pommes frites, haricots</i> Breaded pork schnitzel, French fries, green beans Телячья котлета по-Венски с картофелем-фри и зелеными б	CHF 35.–
Gemüseteller mit Salzkartoffeln <i>Assiette de légumes, pommes nature</i> Vegetable platter, boiled potatoes Блюдо с овощами и отварным картофелем	CHF 19.–
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 48.– / 38.–

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

