

# Kalbs-Metzgete

## Vorspeisen

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Nüsslisalat mit <b>gebratenen Milken</b>                              | 22.50   |
| Grüner Salat <i>oder</i> Nüsslisalat mit Ei                           | 11 / 16 |
| <b>*Kalbs-Carpaccio mariniert mit Senfeis</b>                         | 29.50   |
| <b>*Kalbszüngli</b> fein aufgeschnitten an Gemüse-Vinaigrettsauce     | 28.50   |
| <b>*Milken-Champignons</b> in der <b>Blätterteigkrustade</b> serviert | 29.50   |

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                                                                           |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>*Kalbskopf</b> an <b>Vinaigrettesauce</b> mit Salzkartoffeln                                                                                                                           | 36.50                        |
| <b>*Kalbs- Kutteln</b> an <b>Calvadossauce</b> mit Salzkartoffeln                                                                                                                         | 36.50                        |
| <b>Kalbsbratwurst</b> an Zwiebelsauce mit <b>Butterrösti</b>                                                                                                                              | 34.50                        |
| <b>*Kalbsnierli</b> geschnetzelt <b>Cognacrahmsauce</b> Butterreis                                                                                                                        | 52                           |
| <b>*Kalbsrahmgeschnetzelt</b> mit <b>Butterrösti</b>                                                                                                                                      | 52                           |
| <b>*Kalbsgehacktes</b> und <b>Hörnli</b> Apfelmus (mit Périgord-Trüffel + 30.00)                                                                                                          | 38.50                        |
| <b>*Kalbs-Hacktäschli</b> (Frikadellen) <b>Trüffel-Kartoffelstock</b> , Marktgemüse                                                                                                       | 51                           |
| <b>*Milken</b> gebraten mit <b>Morchelrahmsauce</b> <b>Butterrösti</b>                                                                                                                    | 59                           |
| <b>*Ganze Kalbshaxe geschmort</b> <b>Safranrisotto</b> Marktgemüse                                                                                                                        | 51                           |
| <b>Ossobuco</b> à la <b>Crémolata</b> Gemüsesauce mit <b>Safranrisotto</b> Marktgemüse                                                                                                    | 51                           |
| <b>*Kalbs-Voressen</b> „ <b>Adler</b> “ Marktgemüse <b>Trüffel-Kartoffelstock</b>                                                                                                         | 43.50                        |
| <b>*Kalbs-Backe</b> 20 Stunden im Ofen geschmort<br>Marktgemüse <b>Trüffel-Kartoffelstock</b> ...mit Périgord-Trüffeln                                                                    | 62<br>+30                    |
| <b>*Tessiner Kalbfleischvögel</b> Marktgemüse <b>Safranrisotto</b>                                                                                                                        | 59.50                        |
| <b>Kalbs-Kôtelett</b> im Ofen butterzart mit Rosmarin gebraten<br>Marktgemüse <b>Pommes frites</b>                                                                                        | 350 gr 70.50<br>500 gr 89.50 |
| <b>Kalbs-Cordonbleu</b> Marktgemüse <b>Pommes frites</b>                                                                                                                                  | 54                           |
| <b>*Wienerschnitzel</b> mit <b>Pommes frites</b>                                                                                                                                          | 48                           |
| <b>*Kalbsleberli</b> im <b>Salbeibutter</b> gebraten <b>Rösti</b> (äs hät solangs hät!)                                                                                                   | 52                           |
| <b>*Piccata-Milanaise</b><br>in der Käse-Panade goldbraun gebraten, <b>Safranrisotto</b> Marktgemüse                                                                                      | 54                           |
| <b>*Basler Herrenschnitzel</b> gefüllt mit Rohschinken, Gänseleberterrine<br>Morchelrahmsauce Marktgemüse Butternudeln                                                                    | 69.50                        |
| <b>Kalbssteak</b> „ <b>General Guisan</b> “<br>Caramelisierte Apfelschnitze-Calvadosrahmsauce-Butternudeln                                                                                | 68                           |
| <b>* Kalbsfiletmédailon</b> „ <b>Exellence</b> “<br>-Gänseleberterrine-Sauerrahmsauce-Marktgemüse-Butterreis                                                                              | 71                           |
| <b>*Kalbsfiletmédailon</b> „ <b>Morchelrahmsauce</b> “<br>Marktgemüse Butternudeln                                                                                                        | 71                           |
| <b>Kalbsfilet-Château</b> am Stück gebraten 2 x serviert ab 2 Personen pro P.<br>1. Morchelrahmsauce Marktgemüse Butternudeln<br>2. Madeirasauce, Trüffelkartoffelstock, Périgord-Trüffel | 95                           |

...Gerichte die mit einem \* gezeichnet sind  
können Sie zu einem Dégustations-Menü zusammenstellen!  
Wenn immer möglich Tischweise!

- 2-Gang Dégustations-Menü 77
- 3-Gang Dégustations-Menü 113
- 4-Gang Dégustations-Menü 139