

# Arvenstübli

## Suppen

Rindskraftbrühe mit Sherry	7.80
Spinatcrèmesuppe mit Bloderchäswürfel	9.20
Französische Zwiebelsuppe gratiniert	9.20

## Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat	7.80
Bunt gemischter Saisonsalat	9.90
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Salz und Pfeffer	18.50
Nüsslisalat Alpstein Himbeer-Nussdressing	17.00
Überbackene Burgunderschnecken	13.50

## Fischgerichte

Forellenfilets Müllerinnenart, mit Kräuterbutter Petersilienkartoffeln und Blattspinat	25.50
Im Cuvée blanc pochierte Forellenfilets mit Safran und Salzkartoffeln	26.50
Mit Café de paris gratinierte Riesencrevetten in der Jakobsmuschel, auf Blattspinat mit Basmatireis	36.50
Schottisches Lachsfilet, in Zitronenbutter gedünstet Basmatireis und glasierten Kefen	37.50

# Hauptgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
mit Butterrösti und Saisongemüse **38.50**

Rindsfilet Lady Windsor **43.50**  
Rindsfiletmedaillons auf Gemüsebett,  
angerichtet mit Sauce Béarnaise  
Ihre Lieblings Beilage nach Wahl




Schweinsfiletmignon mit Champignon à la crème,  
Herzoginnen Kartoffeln und glasierte Karotten **38.50**

Rindsfilet mit grünem Pfeffer im Cognac flambiert **46.50**  
buntes Gemüsebouquet, Ihre Lieblings Beilage nach Wahl



Kalbsleberli nach Art des Hauses, mit Madèresauce **33.50**  
und Kräutern, dazu hausgemachte Rösti

Chateaubriand (ab zwei Personen) **49.50** pro Person  
rosa gegartes Rindsfilet mit reicher Gemüseauswahl  
Beilage nach Ihrer Wahl

Die mit  bezeichneten Gerichte, bestehen aus regionalen Produkten mit dem Gütesiegel Culinarium. Mit dem Gütesiegel Culinarium, bieten wir durch Pro Cert zertifizierte Produkte und Spezialitäten aus der Region an.