

Speisekarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



VORSPEISEN/KALTE SPEISEN

PLATS FROIDS

Klostersalat, gemischter Salat «nach Art des Hauses» 12.50

Salade du cloître, salade composée maison

C, E, G, L, M, P

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 10.50

Salade verte avec graines grillées

H, E, P

Cremige Burrata auf Ruccola-Tomatenbeet mit Balsamico Dressing 14.80

Burrata crémeuse sur lit de roquette et tomate au vinaigre balsamique

L, G, P

Rindstartar (80gr) Handgeschnitten 23.80

angemacht mit Cognac, Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer

(separat dazu serviert: Kapern, Zwiebeln und schwarze Oliven gehackt)

Tartare de bœuf (80 g.) Coupé au couteau

assaisonné au Cognac, à la moutarde, au ketchup, sel et poivre

(servis séparément: câpres, oignons et olives noires hachés)

P, L, M, C

Garnierter Schweizer Wurstsalat mit Käse 21.50

Salade suisse de cervelas garnie accompagnée de fromage

G, L, H, E, A, P,

Insel Teller garniert mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten der Region 33.00

serviert mit Butter und Brot (Saftschinken, verschiedene Trockenwürste, Rauch-Speck, Fleischkäse und Käse Variationen)

Assiette de l'île garnie de délices de saison et de la région accompagnée de pain

et de beurre (jambon juteux, différents saucissons secs, lard fumé, terrine et variétés de fromage)

A, C, E, F, G, L, P

- Dressing Nach Wahl: Französisch/Italienisch

- Sauce à choix: à la française/à l'italienne

C, F, G, H, L, M, P

SUPPEN / SOUPES

Kohlrabischaumsuppe mit Croutons <i>Velouté de chou-rave avec croûtons</i> A, G, I, P	10.80
Gazpacho mit Croutons (kalte Suppe) <i>Gaspacho avec croûtons (soupe froide)</i> A, L, P	9.80
Bündner Gerstensuppe mit Speck <i>Soupe d'orge à la viande des Grisons et au lard</i> A, E, L, P	10.80

VEGETARISCH & FISCH PLATS VÉGÉTARIENS & POISSONS

BIO Lachsforellenfilets Blausee gebraten (ca.250gr.), auf Rosmarin-Kartoffelgemüse mit Zitronen-Aiolisauce <i>BIO Filets de truite Blausee (250gr.) sur lit de pommes de terre accompagnée d'aïoli au citron</i> D, G, L, P	39.00
Insel Knusperli vom Zander mit Salzkartoffeln und Remouladensauce <i>Croustillants de sandre de l'île, pommes de terre salées, sauce rémoulade</i> A, C, D, G, M, L, P	29.00
Cremiges Zitronen Risotto, verfeinert mit frischen Pilzen und Original Parmigiano Reggiano <i>Risotto crémeux au citron, accompagné de champignons frais et de parmesan «Original Parmigiano Reggiano»</i> G, L, P	28.50
Vegetarische Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse <i>Poêlée végétarienne aux spätzles et légumes de saison</i> A, C, G, L, P	25.50

FITNESS-TELLER / PLATS FITNESS

Schweizer-Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter mit Salat 28.00

Blanc de poulet suisse, beurre aux herbes maison, salade

G, C, L, P

Entrecôte vom Schweizer Rind und hausgemachter Kräuterbutter mit Salat 36.00

Entrecôte de bœuf suisse, beurre aux herbes maison, salade

G, C, L, P

BIO Blausee Lachsforellenfilet (ca.250gr.) mit Honig-Dill-Senfsauce und Salat 36.00

BIO Filet de truite saumonée Blausee, sauce moutarde - fines herbes - miel, salade

A, G, C, L, M, P

Insel Knusperli vom Zander mit Salat und Remouladensauce 32.00

Croustillants de sandre de l'île accompagné de salade, sauce rémoulade

A, C, D, G, M, L, P

HAUPTGERICHTE – FLEISCH / VIANDES

Insel-Burger vom Rind der Region nach «Art des Hauses» mit Kartoffel-Wedges und Sauerrahmdip <i>Burger de l'île maison au bœuf de la région avec pommes de terre sautées, sauce à la crème aigre</i> A, C, G, L, M, P	29.00
• Nach Wahl mit Käse / <i>Supplément fromage</i>	+2.00
• Spezial Burger mit Rauchkraut statt Zwiebeln <i>Burger spéciale avec chou fumé au lieu d'oignons</i>	32.00
Entrecôte vom Schweizer Rind der Region (220g) <i>Entrecôte de bœuf suisse de la région (220 g.)</i>	46.00
«Ladysteak» (150g) mit mediterranem Gemüse, hausgemachter Knoblauchbutter und Butter Salz-Kartoffeln <i>légumes méditerranéens, beurre à l'ail maison et pommes de terre au beurre</i> A, C, G, L, M, P	41.00
Spareribs (500g) vom Schweizer-Schwein mit hausgemachter BBQ Sauce serviert mit Pommes frites und Knoblauchbaguette <i>Travers de porc suisse (500 g.), sauce barbecue maison accompagné de pommes frites et baguette à l'ail</i> A, G, L, M, P	44.00
«Inselchmaus» Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit Preiselbeeren serviert mit Pommes frites und glasiertem Saisongemüse <i>«Régail de l'île» escalope viennoise de veau suisse, airelles rouges servi avec des pommes frites et légumes de saison glacés</i> A, C, P, L	43.00
Rindstartar (160gr) Handgeschnitten angemacht mit Cognac, Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer (separat dazu serviert: Kapern, Zwiebeln und schwarze Oliven gehackt) <i>Tartare de bœuf (160 g.) Coupé au couteau assaisonné au Cognac, à la moutarde, au ketchup, sel et poivre (servis séparément: câpres, oignons et olives noires hachés)</i> P, L, M, C	36.80

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN SPECIALITES SUISSES

VERSCHIEDENE RÖSTI DIFFERENTS RÖSTIS

Zürcher Kalbs-Geschnetzelttes mit goldbrauner Butter-Rösti <i>Émincé de veau zurichois avec röstis dorés au beurre</i> A, G, L, M, P	36.80
Goldbraune Butter-Rösti mit Rauchlachs <i>Röstis dorés au beurre accompagnés de saumon fumé</i> A, D, L, P	24.80
Goldbraune Butter-Rösti mit gebratenem Speck und karamellisierten Zwiebeln <i>Röstis dorés au beurre accompagnés de lard grillé et d'oignons caramélisés</i> A, L, P	22.80
Goldbraune Butter-Rösti mit Spiegelei <i>Röstis dorés au beurre accompagnés d'œuf avec plat</i> A, C, L, P	19.80
Goldbraune Butter-Rösti mit Raclette Käse <i>Röstis dorés au beurre accompagnés de fromage à Raclette</i> A, L, P	21.80
Goldbraune Rösti Natur (Vegan ohne Butter) <i>Röstis dorés nature (végan sans beurre)</i> A, L, P	16.50



Gastgeberin Franziska Immer
L'hôtesse Franziska Immer

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Feste feiern, Seminare durchführen, oder einem besonderen Anlass einen würdigen
Rahmen geben. Erleben Sie weitere genussreiche Stunden bei uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Merci beaucoup de votre visite!

*Pour des occasions festives, des séminaires ou un événement particulier dans un cadre
superbe.*

Venez partager d'autres moments gourmands chez nous.

Nous nous réjouissons de votre prochaine visite!

Peter Schalli
F&B Manager

Mike Holland
Küchenchef/*Chef cuisinier*

Fleisch und Fisch Deklaration:

Déclaration relative à la viande et au poisson:

Schweiz: Kalb, Rind, Schwein, Geflügel

Schweiz: Lachsforellen, Forelle, Zander

Schottland: Rauchlachs

Griechenland: Dorade

Suisse: veau, bœuf, porc, volaille

Suisse: Sandre, truite, féra; Écosse: saumon

Liste der Allergene / Liste des allergènes:

A	Glutenhaltige Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste Hafer oder Hybridstämme davon Céréales au gluten , à savoir blé, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustacés et produits à base de crustacés
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse Œufs de volailles et produits à base d'œufs
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Poisson et produits à base de poisson
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Arachides et produits à base d'arachides
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soja et produits à base de soja
G	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse Lait d'origine Animal et produits à base de lait
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse Fruits à coque et produits à base de fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia ou du Queensland
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Céleri et produits à base de céleri
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Moutarde et produits à base de moutarde
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Graines de sésames et produits à base de graines de sésame
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupin et produits à base de lupin
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Mollusques et produits à base de mollusques