



Aus unserem Suppenkessel

Klare Bouillon mit Backerbsen und Petersilie 4,95

Bayerische Festtagssuppe mit Spätzle und Lauchzwiebeln 5,55

Hausgemachte Französische Zwiebelsuppe
mit 2 verschiedenen Käsesorten gratiniert 6,95

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit einem Eigelb und frischen Kräutern 5,95

Helgoländer Krebs- Hummersüppchen
mit Blätterteig, Kaviar und gebratener Riesengarnele 9,95

Schweizer Käsecremesüppchen
angerichtet mit Rinder Rauchschinken und Croutons 7,55

Kleine Köstlichkeiten, Vorspeisen, Senioren- und Vegane- vegetarische Gerichte

Unser veganes Gericht: Tessiner Pepperonata mediterrane Gemüsepfanne mit Auberginen, buntem Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch und südländischen Kräutern in einer pikanten Tomatensauce, kerniger Pilawreis 18,95

Hausgemachte Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und Saison Salatteller 17,70

Unser großer Salatteller mit vielen Blattsalaten vom Hanauer Wochenmarkt, Kraut, Karotten und Gurkensalat, frischen Tomaten, Kresse, Paprika Würfel, Schnittlauchrahm und Croutons 14,95

auch mit gebratenen **Truthahn Bruststreifen** 17,45

oder mit **6 Black Tiger Garnelen** vom Grill 21,95

Medaillons vom Putenfilet an 2 erlei Saucen

Champignon- und Burgundersauce, frischen Spätzle und Saison Salatteller 17,95

Schweizer Toast 2 kleine Truthahnbrust Medaillons

serviert auf Toast mit frischen Champignons in Kräuterrahm 14,95

Vorspeisenvariationen und Appetizer warm und kalt

Schnecken im Pfännchen serviert 1 Dtzd. 11,95 oder $\frac{1}{2}$ Dtzd. 9,95
mit hausgemachter Kräuterbutter, überbacken und Baguette

Gratinierte Champignons an Knobisauce und Steinofenbaguette 9,95

Swiss Fizz: Garnelen in Olivenöl gebraten mit Petersilie, Knobi und Baguette 14,95

Hausgebeizter Gravad Lachs „Grand Hotel Stockholm“

nach schwedischem Rezept gebeizt, an Senf- Dillsauce, auf Kartoffeltalern 15,75

Gemischte Vorspeisen „3x Naschen“ mit gebeiztem Lachs, auf Reiberdatschi, gegrillter Riesengarnele und Frankfurter grüner Sauce mit Ei 15,95

Frische Champignons „paniert und gebacken“ dazu servieren wir hausgemachte Remoulade und Zitrone 9,95

Pfifferlinge in Wacholderrahm angerichtet im Königinpastetchen 12,95



Frischer Fang aus Meer und Fluss

Fangfrisches **Goldbarschfilet paniert** und goldgelb gebacken, mit Zitronenstern, Remoulade, Salzkartoffeln und Salatteller 17,75

Seeteufel und Riesengarnelen „Negresco“ an Hummer- und Chablisrahmsauce, mit Meeresfrüchten, Pilawreis und einem Salat vom Wochenmarkt 29,95

Pochiertes Filet vom Nordland - Fjordlachs an Chablis Rahmsauce, Blätterteigfleurons, Butterreis und Salat 26,75

Saftiges Lachssteak vom Grill „Cafe de Paris“ serviert mit Cafe de Paris Butter, Salzkartoffeln und Salatteller 26,75

2 Welsfilets Almondine 2 Saftige Filets vom Wels goldgelb gebraten, serviert an knusprigen Mandeln in brauner Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salat 19,95

Gedünstete Welsfilet Schleifchen „Cardinal“ 3 Welsfilet Schleifchen in Weißwein gedünstet, serviert an einer pikanten Hummersahnesauce, mit sautierten Garnelen, Pilaw Reis und Salaten der Saison 21,95

Rotbarschfilets „Sachsenhäuser Art“ mit Grüner Sauce Rotbarschfilets vom Grill angerichtet an Frankfurter Grüner Sauce mit Salzkartoffeln und Salatteller 19,95

Rotbarschfilets „Montenegrinisch“(nach einem alten Rezept von Ibrahims Großmutter)
2 Rotbarschfilets goldgelb gegrillt, an einer pikanten Sauce mit Olivenöl, wilder Petersilie, frischem Knoblauch, Oliven und viel Zitrone, Salzkartoffeln und gemischten Salat der Jahreszeit 19,95

Monegassisches Fischergratin Ein köstliches Fischgratin mit frischen Lachs- und Rotbarsch Würfeln, Riesengarnelen, Algen, Oliven und Kirschtomaten, Brokkoliröschen in Krebsrahmsauce gratiniert mit französischem Käse, dazu Pilawreis und Salat 24,95

Internationale Fisch- und Krustentiergerichte

Französisches Fischpfännchen „Cap Ferrat“ Lachsfilet, Rotbarschfilet und eine Riesengarnele vom Grill, an Chardonnaysauce, Butterreis und Saisonsalat Teller 26,85

Riesengarnelen Black Tiger „Albergo Danieli“ 6 Riesengarnelen am Spieß gebraten, angerichtet auf einem Reissockel, an einer Hummer- Krebs Rahmsauce mit Zitrone, Kirschtomaten, Kräuterbutter und frischen Salaten vom Hanauer Wochenmarkt 29,95

Surf´n Turf „Ocean Reef Club Key Largo“ Argentinisches Rumpsteak saftig gebraten, mit 2 Riesengarnelen vom Grill, Kirschtomaten und Algen an einer Krebs- Hummerrahmsauce angerichtet, mit Zitrone, Zuccinischeiben, Kartoffelkroketten und Saison Salatteller 36,75

Tessiner Spezialitäten

Appenzeller Truthahnsteak mit Tomatenscheiben, Rinderschinken und Käse überbacken dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und einen kleinen Saison Salatteller 19,95

Rinder- Kalbshacksteak vom Grill „Luganer Art“
angerichtet auf hausgemachten Spätzle vom Brett, mit Pfifferlingen in Kräuterrahm Sauce und einem bunten Salatteller vom Wochenmarkt 16,95

Tessiner Kupferpfandl 2 saftige Putensteaks vom Grill, mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle vom Brett und buntem Salatteller 19,95

Truthahnsteaks „Crans Montana“ Truthahnsteak aus der Brust geschnitten, angerichtet auf frischen Spätzle mit Schweizer Käse Sauce, knusprigen Röstzwiebeln und Salatteller 19,95

Tessiner Bergbauern Schmankerl (ca. 500 gr. schwer) Zwischenrippenstück vom südamerikanischen Angus Rind, traditionell im eigenen Fettrand gebraten, mit scharfem Meerrettich und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und frischen Salaten vom Wochenmarkt 35,95

Kalbsleber „auf Oberengadiner Art“ an einer Rotweinsoße mit knusprigen Röstzwiebeln, einem gebratenem Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salaten der Jahreszeit 23,95

Damhirschgulasch „Wilhelm Tell“ mit Preiselbeerbirne, Schlagrahm, hausgemachten Spätzle und Salatteller 19,95

3 kleine panierte Kalbsschnitzel „Isola Bella“ serviert an Käserahmsauce, hausgemachtem Rösti, Preiselbeerpfirsich und einem Salatteller der Jahreszeit 25,95

Schweizer Rösti Hausgemachtes Schweizer Rösti mit einer Walliser Käsesauce und einem frischen Saisonsalat 17,90

Schweizer Gerichte nach alten überlieferten Rezepten zubereitet

Original Schweizer Käsefondue (ab 2 Personen) Nach einem Original Rezept aus dem Oberengadin zubereitet, mit den Käsesorten Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller mit Weißbrotwürfeln und einem Saisonsalat vom Markt 25,95 pro Person

Züricher Kalb- Sahnegeschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes kurz in der Pfanne sautiert, mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu servieren wir ein original Schweizer Rösti und eine Saisonsalatauswahl vom Hanauer Wochenmarkt 24,95

Walliser Eidgenossen Toast ein saftiges etwa 300 gr. schweres argentinisches Rumpsteak vom Grill, auf 2 Scheiben Toast angerichtet, serviert an frischen Champignons a la Crème, mit einer Grilltomate und einem buntem Salatteller der Saison 27,95

Engadiner Kalbsschnitzel 2 kleine panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten, angerichtet an Pfifferlingen in Sahne, Pommes Frites und Saisonsalaten 26,95

Wilderer Pfanne „Schinderhannes“ Hasenlendchen und Hirsch Kalbsmedaillons an Wacholder- Rotweinsauce, mit frischen Champignons und Pfifferlingen in Rahm, gebratener Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem Salatteller der Saison 25,95

Saftige Medaillons vom Putenbrustfilet „Valle Maggia“ an Hummer- Flusskrebssrahmsauce, serviert mit gegrillten Garnelen, Kartoffelkroketten und Salat 24,95

Schweizer Käseschnitzel „Matterhorn“ 2 panierte Schnitzelchen aus der Putenbrust geschnitten, an einer Käse Sahneseauce serviert, gratiniert mit 2 verschiedenen Schweizer Käsesorten, Pommes Frites und Salatteller zu 21,95

Wildragout „auf Engadiner Art“ Wildragout nach Engadiner Rezept zubereitet, mit Pfifferlingen in Rahm, hausgemachten Spätzle, einer gebratenen Preiselbeerbirne und einem Salatteller 23,95

Wild- und Pfannengerichte, Roulade und Hirschbraten

Paniertes Rahmschnitzel „nach Art des Hauses“ an einer leckeren hausgemachten Rahmsauce, serviert mit Pommes Frites und gemischtem Salatteller 18,95

Hirschbraten „nach Oberförster Art“ ein köstlicher Braten aus der Hirschkeule, mit Pfifferlingen in Wacholder- Rahmsauce, gebratener Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelrotkohl und Saison Salatteller 21,75

Hasenlendchen „Hubertus“ an Wacholder- Burgundersauce, mit Rahmpfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle vom Brett und buntem Salatteller 29,95

Pikante Rinderroulade „Großmutter Art“ Eine Rinderroulade an Burgundersauce mit frischen Champignons in Rahm, Kartoffelknödel mit Butterschmelze, herzhaftem Apfelrotkohl und einer Salatauswahl der Jahreszeit 19,95

Mariannes Sauerbraten Unser Sauerbraten aus dem Schaufelbug mit Kartoffelknödel, hausgemachten Apfelrotkohl und frischen Salatteller der Session 19,95

Jägerschnitzel „auf Engadiner Art“ an Burgunder- und Rahmsauce mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salaten vom Wochenmarkt 19,95

Putenbrustmedaillons an französischer Käsesauce 3 Putenmedaillons saftig gegrillt, angerichtet mit hausgemachten Rösti, französischer Käsesauce und Salat vom Hanauer Markt 21,95

Hirschkalbsteak „Diana“ Ein saftiges Steak vom Hirschkalb, aus der Oberschale geschnitten, an Pfifferlingen in Wacholder- Burgundersauce, mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller 24,95

Saftig gebratenes „Cordon Bleu“ aus der Putenbrust geschnitten mit Rinderrauchschinken und Emmentaler Käse gefüllt, dazu Schweizer Käse Sauce, Pommes Frites und Salatteller der Jahreszeit 21,95

Putenfilets „Försterin“ 3 Putenmedaillons an frischer Champignonrahmsauce angerichtet, serviert mit hausgemachten Spätzle vom Brett und knackigem Saisonsalat 21,95

2 Panierte Schnitzel an hausgemachter Frankfurter Grüner Sauce goldgelb gebratene Schnitzel an Grüner Sauce Salzkartoffeln und Saison Salatteller 21,75

Hirschmedaillons „Baden Baden“ an Wacholder- Burgundersauce mit Rahmpfifferlingen, Preiselbeerbirne, Kartoffelkroketten und kleiner Salatauswahl der Saison 25,85

2 Schnitzel mit Rahmpfifferlingen 2 panierte Schnitzel aus der Putenbrust geschnitten, im Pfännchen serviert an Rahmpfifferlingen, hausgemachten Spätzle und frischen Marktsalaten 23,95

Hirschrückenfilet „Straßburger Art“ Filet vom Hirschrücken saftig am Stück gebraten und tranchiert, an Wacholder- Burgundersauce, mit Rahmpfifferlingen, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem bunten Salatteller frisch vom Hanauer Wochenmarkt 29,95



Grillspezialitäten, Rinderfilets und saftige Rumpsteaks

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ goldgelb gebraten mit Pommes Frites, Zitrone und bunten Salatteller 17,95

Ananasspießchen „Föhrenhof“ 3 Putenmedaillons am Spieß gegrillt, mit Ananasscheiben und Emmentaler Käse überbacken an Burgunder Rotweinsauce, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem Salatteller der Jahreszeit 22,95

Argentinisches Black Angus- Rumpsteak „Western Style“ etwa 300 gr. schweres arg. Black Angus Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Salatteller 29,95

Wiener Zwiebelrostbraten ein Black Angus Rumpsteak saftig gegrillt, knusprigen hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes Frites und knackigen Saison Salaten vom Wochenmarkt 27,95

Risotto „Colonial“ Curry Truthahngeschnetzeltes mit Mango Chutney, Champignons, Früchten, Mandeln, gebratener Ananas in Kokosraspeln, Kräuter- Mandelreis und kleinem Saison Salatteller 25,60

300 gr. Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind „Madagaskar“ an feuriger Sauce mit grünem Madagaskar Pfeffer, Grilltomate, Kartoffelkroketten und einer Salatauswahl der Jahreszeit 29,75

Argentinisches 300 gr schweres Black Angus Rumpsteak „Silverado“ Dieses argentinische Steak mit einer Kruste von schwarzem geschrotetem Pfeffer saftig gegrillt und mit einer grünen Pfeffersauce serviert, dazu Grilltomate, Kartoffelkroketten und Saison Salatteller 32,75

Saftiges gegrilltes Rumpsteak „Chanterelle“ Ein 300 gr. schweres argentinisches Rumpsteak medium gegrillt, angerichtet an Pfifferlingen in Sahnesauce, dazu servieren wir Grilltomate, Kroketten und Salaten vom Hanauer Wochenmarkt 32,95

Argentinisches Gutsherrn Steak vom Grill (ca 500 gr schwer) Traditionell mit kleinem Fettrand gebraten, serviert mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Kartoffelkroketten und einem Salatteller der Jahreszeit zu 36,95

Argentinisches Black Angus Rumpsteak „El Paso“ Ein ca. 300 gr. schweres Rumpsteak vom Grill, serviert auf Buttermais, mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und einem Saison Salatteller 32,95

Saftiges Rinderfiletsteak „Forstmeister“ auf einem Weißbrot Sockel, angerichtet mit Rahmpfifferlingen, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem Salatteller der Saison 36,95

Pfeffersteak „Chef Rotisseur“ ein saftiges Rinderfiletsteak vom Grill, an feuriger Pfeffersauce, Grilltomate, Kartoffelkroketten und einer kleinen Salatauswahl 35,95

Rinderfiletsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter ein medium gegrilltes Filet vom Hochlandrind mit Grilltomate, Pommes Frites und Salaten vom Hanauer Wochenmarkt 35,75

Saftiges Ochsenfilet an Walliser Käserahmsauce Ein saftig gebratenes Filet vom Weideochsen, serviert an einer Käserahmsauce (nach einem Rezept aus den Walliser Alpen gefertigt), mit Chasellas Weißwein, Kartoffelkroketten, Grilltomate und einer bunten Salatauswahl vom Hanauer Wochenmarkt 35,75

Filet vom Werdenfelser Milchkalb am Stück gebraten, angerichtet an einer Bordeaux- Pfifferlingrahmsauce, mit einer Grilltomate, hausgemachten Spätzle vom Brett und einer Salatauswahl vom Hanauer Wochenmarkt 29,95

Rinder- und Kalbsfiletspitzen „Quisisana“ kurz gebratenem Rinder und Kalbsfiletspitzen an Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, hausgemachten Spätzle vom Brett und einem bunten Salatteller vom Wochenmarkt 23,95

Beilagengemüse: **Tessiner Pepperonata**, mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, mediterranen Kräutern 6,95
Beilagenänderung auf hausgemachtes **Schweizer Rösti** 4,95



und zum Abschluss etwas Süßes !

Ab 2 Personen: Original Österreichischer Kaiserschmarrn
mit Zucker karamellisiert, dazu Preiselbeer Apfelmus 9,50 pro Person

Gemischtes Eis 5,75

Coupe Danmark 8,50

Schwarzwaldbecher 8,50

1 Kugel **Schokoladeneis** mit Eierlikör 3,95

1 Kugel **Vanilleeis** mit original Baileys Irish Cream 5,95

Vanilleparfait mit Marzipan und Nougat 8,50

Zimtparfait „Suwaroff“ mit heißen Zwetschgen 8,50

Weißes Schokoparfait „Havanna Club“ 8,50

Mandel Honigparfait 8,50

Bei Allergien bitten wir Sie, sich mit dem Servicepersonal in Absprache mit dem Küchenchef zu beraten.