

Vorspeisen

Tagessuppe	8.50
Knoblauchbrot	12.50
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	14.50
Nüsslisalat mit gravad Lachs (NO)	14.50
Panierte Tomme vaudoise	14.50
Schnecken nach Burgunder Art	
6 oder 12 Stück	14.50/24.50
Hausmarinierter "gravad" Lachs aus Norwegen mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.—

Unsere Salate in der Schüssel

Grüner Salat	14.50
Gemischter Salat	16.50
Nüsslisalat mit Ei	17.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck (CH) & Croûtons	21.50
Nüsslisalat mit gravad Lachs aus Norwegen	21.50
Salade Niçoise	19.50
<small>-Thon, Kartoffeln, Ei, Bohnen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln auf Blattsalat</small>	
Griechischer Salat	19.50
<small>-Fetakäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln auf Blattsalat</small>	
Wurstsalat Harmonie	19.50
<small>Klöpfer, Ei, Tomaten, Gurken, Emmentaler Käse, Zwiebeln, Friséesalat</small>	
Wurstsalat Harmonie mit Pommes frites	26.—

Pasta

*Spaghetti all `aglio, olio e peperoncini –scharf!	19.50
*Spaghetti mit hausgemachter Pesto	21.50
*Spaghetti Napoli an hausgemachter Tomatensauce	19.50
Tagliatelle mit Lachs (NO) an Dill & Rahmsauce	23.50
Spaghetti Carbonara mit Speck & Schinken	23.50
Penne Diavolo mit Chorizo – scharf!	23.50
Penne an Gorgonzola Rahm Sauce	23.50

Sie können die Pastas auch in kleineren Portionen bestellen für 5.— weniger als der Listenpreis.

Spezialitäten:

Matjeshering (Atlantik) mit Doppelrahm & Bratkartoffeln 24.50

Ochsenmaulsalat (CH) mit Bratkartoffeln 19.50

**Hausmarinierter "gravad" Lachs aus Norwegen
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter 24.50**

Kutteln (CH) an Tomatensauce mit Salzkartoffeln 19.50

Kalbskopf (CH) und Zunge (CH) mit Salzkartoffeln 19.50

-lauwarm serviert...

Rindstartar "Harmonie" mit Toast & Butter

Rindsfleisch aus der Schweiz

Vorspeise ca. 90 gr. 22.50

Hauptgang ca. 180 gr. 32.50

**Extra Beilage zum Tartar; Pommes frites, Pommes Allumettes,
Bratkartoffeln oder kleiner Salat 6.50**

**Hauptspeisen die mindestens 20 Minuten Zubereitungszeit,
bei Hochbetrieb etwas länger brauchen:**

Käseschnitte "Harmonie" 23.50

-Schinken-CH, Raclettekäse von Wirth's Huus & Spiegelei

Kalbsbratwurst mit Rösti & grillierten Zwiebeln 23.50

-Wenn Sie dazu Zwiebelsauce möchten... +3.50

Cordon bleu - vom Schwein (CH) 35.—

mit Pommes frites, Pommes Allumettes oder Gemüse

Cordon bleu -vom Kalb (CH) 41.—

mit Pommes frites, Pommes Allumettes oder Gemüse

Nur am Mittwoch!

Frische Kalbsleberli (CH) auf Nüsslisalat 23.50

Frische Kalbsleberli (CH) mit Rösti 28.50

Hauptspeisen

Rösti mit 2 Spiegeleiern	19.50
Dorschfilet Nuggets (TK) aus Island im Ueli-Bierteig mit Tatar Sauce	19.50
Mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes frites oder Nudeln	26.—
Käserösti mit Raclettekäse von Wirth's Huus	22.50
Gebratener Dorsch & Lachs aus dem Atlantik mit Salzkartoffeln & Tatarsauce	26.50
Riesencrevetten Provençale (TH) grilliert mit Olivenöl & Knoblauch, serviert mit Reis	41.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Schweiz an Champignon Rahm Sauce "Zürcher Art" mit Rösti	39.—
Wienerschnitzel, Kalbfleisch aus der Schweiz mit Pommes frites	38.—
Entrecôte "Café de Paris" mit Pommes Allumettes -Schweizer Natura Rindsfleisch aus der Region in Scheiben auf Platte serviert, ca 200 gr.	43.—
<u>Extra Beilagen</u> : Pommes frites, Pommes Allumettes, Bratkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln, Nudeln, Gemüse,	
	Portion: 6.50
Extra Portion Sauce Café de Paris	5.—

Liebe Gäste, wenn Sie Allergien haben oder an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie sich bitte bei unserem Team. Wir geben gerne Auskunft zu den Zutaten und Inhaltsstoffe in unseren Produkten.

Grundsätzlich haben alle Rohwaren und Artikeln Spuren von Nüssen.

WIR VERWENDEN ERDNUSSÖL ZUM FRITTIEREN.

Unsere Produkte werden täglich frisch zubereitet. Da wir unseren Beitrag gegen Verschwendung und Food-Waste leisten möchten, kann es vorkommen, dass gewisse Artikel nicht verfügbar sind. Wir danken für ihr Verständnis!

Winter 2019/2020 Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.