

Vorspeisen

<i>Bunter Blattsalat mit Grisini</i>	CHF 7.00
<i>Gemischter Salat mit Croûtons</i>	CHF 9.50
<i>Nüsslisalat "Die Perle" mit Crôutons, Trauben, Ei, Champignons und Speckwürfeln</i>	CHF 12.50
<i>Saucisson im Frühlingsrollenteig knusprig gebacken, serviert auf lauwarmem Krautsalat</i>	CHF 12.50
<i>Rauchlachsrosette mit Blattsalaten, Meeretichschaum, Toast und Butter</i>	CHF 14.00
<i>Kürbiscremesuppe mit Gin Schaum mit gebratener Crevette</i>	CHF 8.50 plus CHF 3.40
<i>Pikante Marronisuppe mit geräucher Entenbrust</i>	CHF 10.50

Sehr geehrter Gast

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Mineralwasser auch „Hahnenwasser“. Da nicht nur das Produkt sondern auch die Dienstleistung etwas kostet, verrechnen wir die Literkaraffe mit CHF 6.00 und die ½ Literkaraffe mit CHF 4.00 In Verbindung mit Ihrer Weinkonsumation servieren wir „Hahnenwasser“ kostenlos.

Heisser Stein

Geniessen Sie unser bestes Fleisch, im Haus gereift und verarbeitet. In der Küche werden die Steaks rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf den Punkt genussfertig gebraten zu werden.

*Begleitend servieren wir Ihnen 3 hausgemachte Saucen
Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Aioli (Knoblauchmayonnaise)
sowie als Beilage nach Wahl*

Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Wildreis

	<i>Menu Cut</i>	<i>Chef`s Cut</i>
	<i>ca. 150 gr.</i>	<i>ca. 200gr.</i>
<i>Rindshuftsteak</i>	<i>CHF 30.00</i>	<i>CHF 34.00</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>CHF 41.00</i>	<i>CHF 48.00</i>
<i>Rinds Entrecôte</i>	<i>CHF 36.00</i>	<i>CHF 41.00</i>

Kombinieren Sie die Gerichte mit:

<i>Crevettenspiess</i>	<i>ca. 100 gr.</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Gemüsespiess</i>	<i>ca. 100 gr.</i>	<i>CHF 4.50</i>

	<i>Menu Cut</i>	<i>Chef`s Cut</i>
	<i>ca. 150 gr.</i>	<i>ca. 200 gr.</i>
<u><i>Die „Perlen-Grillplatte“</i></u>	<i>CHF 36.00</i>	<i>CHF 43.00</i>

Stücke vom Lammfilet, Rindsfilet, Rindshuft und Rinds-Entrecôte, fein geschnitten und auf Platte angerichtet, braten Sie Stück für Stück auf dem heissen Stein. Serviert mit unseren 3 hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl

<i>Rind:</i>	<i>Uruguay/Paraguay</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Neuseeland und Australien</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb/Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Crevetten:</i>	<i>Vietnam</i>

Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet CHF 31.50
auf Rahmwirsing mit Safran
serviert mit Salzkartoffeln

Schweins-Cordon-bleu Appenzellerart CHF 31.00
gefüllt mit Moschtbröckli und Appenzellerkäse
serviert mit Pommes-frites und buntem Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 35.50
an frischer Champignonrahmsauce
serviert mit knuspriger Rösti

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ CHF 35.50
serviert mit Butterreis und Broccoli

Rindstatar verfeinert mit Brandy CHF 30.50
gewürzt nach Ihrem Wunsch Vorspeise CHF 21.50
serviert mit Toast und Butter

Dry-Aged Entrecôte

In einem speziellen verfahren lagern wir unser südamerikanisches Entrecôte bis zu 30 Tagen. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit (Wasser) und wird daher speziell aromatisch, kernig fest und sehr zart. Lassen Sie sich von einem besonderen Stück Fleisch verführen.

Medium gebraten, tranchiert und mit unserer CHF 41.00
hausgemachten Kräuterbutter-Sauce überzogen.
Serviert mit Pommes frites und Gemüse

Wintergerichte

<i>Weissweinsrisotto mit Topinambour und Spinat, verfeinert mit Mascarpone</i>	<i>CHF 23.50</i>
<i>Kalbsschnitzel «Saltimbocca» belegt mit Salbei und Rohschinken serviert mit Risotto und buntem Gemüse</i>	<i>CHF 33.50</i>
<i>Rindsfilet-Medailon im Speckmantel (150 gr.) auf Balsamico-Jus, serviert mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse</i>	<i>CHF 41.00</i>
<i>In Rioja geschmorte Lamm Haxe serviert mit Risotto und buntem Gemüse</i>	<i>CHF 33.00</i>
<i>Gebratene Perlhuhnbrust auf Portweinjus, serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und Rotkraut</i>	<i>CHF 34.00</i>
<i>Gebratene Riesencrevetten in hausgemachter Kräuterbutter-Sauce serviert mit Blattspinat und Reistimbale</i>	<i>CHF 35.00</i>

Unser Terrassen-Fondüestübli

Es erwartet Sie eine besondere, rustikale und gemütliche Atmosphäre. Schaffelle auf den Stühlen, Wolldecken und Wärmelampen erzeugen eine angenehme "Wärme". Das Fondüestübli ist von Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet. Auf Vorreservation können Sie unsere feinen Fondue auch am Mittag geniessen. Mehr Informationen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeiterinnen.

Hausgemachte Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat</i>		CHF	9.00
<i>garniert mit Schlagrahm</i>			
<i>verfeinert mit Maraschino</i>	<i>plus</i>	CHF	1.50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i>		CHF	9.50
<i>mit Beeren und Mövenpick Joghurt Ice Cream</i>			
<i>Frisches Caramelköpflü</i>		CHF	7.50
<i>garniert mit Schlagrahm</i>			
<i>Hausgemachte Erdbeerglace</i>		CHF	8.00
<i>mit Kirsch und Schlagrahm aufgeschlagen</i>			
<i>Schokoladen Lava</i>		CHF	12.50
<i>im Kern noch leicht fließend,</i>			
<i>serviert mit hausgemachtem Joghurteis</i>			
<i>auf Mandelcrisp</i>			

Mövenpick Ice Cream

<i>In 12 verschiedenen Sorten</i>	<i>pro Kugel</i>	CHF	3.60
	<i>mit Rahm plus</i>	CHF	1.50

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Ice Cream Karte

Kleine Karte und Snacks

Salatteller mit Ei CHF 15.50

Wurstsalat einfach / garniert CHF 11.50 CHF 16.50

Wurstkäsesalat einfach / garniert CHF 13.50 CHF 18.50

Kalte Platte, ab 2 Pers p.P CHF 23.50

Spaghetti „Die Perle“ CHF 19.50

zubereitet mit kaltgepresstem Olivenöl,
getrockneten Tomaten, Zwiebeln, feinen Kräutern,
Oliven und einem Hauch Knoblauch

Mit frischen Salaten garniert

Schweins-Cordon-bleu 210 gr. CHF 31.00

Buure Bratwurst 140 gr. CHF 18.50

Schweinssteak 180 gr. CHF 27.00

Pouletbrust (CH) 150 gr. CHF 26.00

Fischknusperli 140 gr CHF 26.50

Chicken Nuggets 140 gr CHF 26.00

Portion Pommes-frites CHF 7.50

klein CHF 5.50

Buure Bratwurst CHF 19.50

mit Zwiebelsauce und Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert CHF 22.00

serviert mit Pommes frites

Ciabatta „Die Perle“ CHF 17.50

Ciabatta gefüllt mit paniertem Schnitzel,
Tomaten, Zwiebeln und scharfer BBQ-Sauce,
serviert mit Pommes frites