

Speisekarte

Vorspeisen

Appetit-Teller für 2 Personen <i>Wedges Kartoffeln, 6 Zwiebelringe, 2 Jalapeno Pepper, panierte Scampis, 2 Thunfischkugeln, Tortilla Chips und verschiedene Saucen</i>		25.50
Thunfischkugeln <i>hausgemacht, pikant, knusprig, frittiert mit rassisger Sauce Tartare</i>	6 Stck.	12.50
Scampis Pil - Pil <i>in Knoblauchöl</i>	3 Stck.	17.50
Spaghetti «Aglio e Olio» <i>pikant</i>		15.50
Spaghetti Sfiziosi <i>mit Black Tiger Scampis und Whisky-Tomatenrahmsauce</i>	Vorspeise Hauptspeise	25.00 32.00

Heisse Suppen

Hausgemachte Tomatencremesuppe	8.00
Hausgemachte Gemüsesuppe	7.50
Tagessuppe	7.00

FrISChe Salate

Knackiger grüner Salat	8.00
Reichhaltiger gemischter Salat	9.00
Salat Caprese <i>San Marzano-Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum</i>	13.50
Caesar Salat City Style <i>mit gebratenen Pouletbrust-Streifen (POL) auf Eisbergsalat Croûtons und Parmesanscheiben, französische Salatsauce</i>	17.50

Unsere Special Sandwiches

Club-Sandwich <i>das klassische Sandwich mit Pouletsalat (POL) mit gebratenem Speck, Tomaten, Salat Pommes frites</i>	22.00
Philadelphia Pepper Steak-Sandwich <i>dünn geschnittenes Rindfleisch (URU) mit Zwiebeln, Peperoni und Käse in einem knusprigen Baguette Pommes frites</i>	27.50
Roastbeef-Sandwich <i>gebratenes Roastbeef (URU) mit Barbeque-Sauce und Champignons, in einem knusprigen Baguette mit Käse überbacken Pommes frites</i>	23.50
Faustbrot <i>(Salami, Schinken oder Käse)</i>	9.00

Fleisch-Spezialitäten

Paniertes Schweinsschnitzel <i>(CH) Pommes frites</i>	2 Stk. à 70 g	24.50
Zartes Schweins-Rahmschnitzel <i>(CH) Nudeln</i>	2 Stk. à 70 g	26.50
Schweins-Cordon bleu <i>(CH) mit frischem Käse und Schinken Pommes frites</i>	140 gr.	27.50
Schweinssteak vom Grill <i>(CH) mit Tomaten und Käse überbacken Pommes frites oder Rösti</i>	180 gr.	27.50

Hausspezialitäten vom Kalb

Frisches Kalbsleber-Geschnetzeltes <i>(CH) mit braungebrannter Butterrösti, ein wenig Balsamico und Zwiebeln</i>	180 gr.	29.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes <i>(CH) nach Zürcher Art mit Butterrösti und Pilzrahmsauce</i>	140 gr.	33.50
Kalbshuft-Schnitzel vom Grill <i>(CH) mit Salat oder grilliertem Gemüse</i>	2 Stk. à 80 g	34.00

Kalbs-Curry <i>(CH) mit Bio Basmati-Reis</i>	32.00
---	-------

Hausspezialitäten vom Rind

Rindsfilet Stroganoff <i>(USA) mit Paprikarahmsauce, Gurken und Peperoni Nudeln</i>	37.50
--	-------

Zart gebratenes Rindsfilet <i>(USA) Triple A, Premium Beef, mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	220 gr. 54.00
--	---------------

Rinds-Entrecôte grilliert (200 g, URY / PRY) <i>mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	200 gr. 32.50
	300 gr. 39.50
	500 gr. 49.50

Vegetarisch

Thunfischkugeln frittiert <i>mit Sauce Tartare und gemischtem Saisonsalat</i>	6 Stck. 21.50
--	---------------

Linsen-Gemüse-Curry <i>mit Bio Basmati-Reis</i>	24.50
--	-------

Gemüseteller <i>fünf frische Gemüse und Beilage nach Wahl (Butterrösti, Salzkartoffeln, Pommes frites oder Nudeln)</i>	23.50
---	-------

Feines Tagesgemüse als Beilage	7.50
--------------------------------	------

Pommes frites, Butterrösti, Nudeln oder Reis als Beilage	8.00
--	------

Mexikanisch «Viva Mexico»

Die traditionelle Präsentation von Rindfleisch und Poulet, gebraten mit Peperoni und Zwiebeln, serviert mit mexikanischem Reis, Weizen-Tortillas, Guacamole-Sauce, Sour Cream und Cheddar-Käse, dazu unser «Chile Piquín» aus Mexico lindo y querido.

Poulet-Fajitas (POL)	200 gr. 28.50
----------------------	---------------

Rinds-Fajitas (URY)	170 gr. 32.00
---------------------	---------------

Rinds- und Poulet-Fajitas gemischt	170 gr.	30.00
Scampi-Fajitas <i>(Vietnam) mit Black Tiger Scampis</i>	5 Stck.	35.50

Fisch-Spezialitäten

Fisch im Körbli <i>feine Albelifilet im hausgemachten Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare</i>	200 gr.	27.50
Frisches Eglifilet <i>grilliert mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln</i>	200 gr.	32.00
Gebratene Black Tiger Scampis <i>(Vietnam) mit Safranreis und Kokos-Bananensauce (pikant)</i>	5 Stck.	35.50
Frisches Zanderfilet <i>mit roter Currysauce, Kaffirblätter, Ingwer und Safranreis (Thai Style) oder Salzkartoffeln</i>		28.50

Haushit

Brunner Kartoffelrösti <i>goldbraun gebraten mit Speck, Käse und Ei</i>		28.50
Rösti garniert mit frischem Gemüse		23.50
Fleischkäse gebraten <i>mit Spiegelei und Butterrösti</i>		18.50
Original «Gersauer Käsekuchen» mit Salatgarnitur		16.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Mitteilung an unsere Gäste

Fleischdeklaration:

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

Aus der Region

Da unsere Küche fast alles frisch zubereitet, versuchen wir ihre Wünsche zu erfüllen. Gut Ding braucht Weile! Unsere Metzger Heinzer und Felder, sowie Gemüse Mundo, Bäckerei Hauger aus Altdorf, Fisch Bianchi aus Zürich, Eier Pfyl aus Schwyz, und unsere Getränke- und Weinlieferanten Küttel, Bindella, Schuler sind in der Zentralschweiz zuhause. Mit der Firma Reismühle in Brunnen und der Firma Felchlin AG in Ibach sind weitere Nachhaltige Unternehmen mit Top Produkten, Garant für Genuss.

BRAIN FOOD:

Unter anderem verwenden wir Rapsöl, Vollkorn Reis, Quinoa, und Vollkornbrot. Lieblingsspeisen sind Avocados, Granatapfel, Banane und Linsen.

Wir sind spezialisiert für Bankette, Hochzeits- und Geburtstagsfeiern, Konzerte und Caterings. Wir bieten auch für spezielle Momente den Induktions-Kochwagen am Tisch an und überraschen damit ihre Liebsten!

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch
Bruno und Marina Fanchini mit City Team*