

# Speisekarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



# VORSPEISEN/KALTE SPEISEN

## PLATS FROIDS

Klosterialat, gemischter Salat «nach Art des Hauses» <i>Salade du cloître, salade composée maison</i> C, E, G, L, M, P	12.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen <i>Salade verte avec graines grillées</i> H, E, P	10.50
Cremige Burrata auf Ruccola-Tomatenbeet mit Balsamico Dressing <i>Burrata crémeuse sur lit de roquette et tomate au vinaigre balsamique</i> L, G, P	14.80
Garnierter Schweizer Wurstdalat mit Käse <i>Salade suisse de cervelas garnie accompagnée de fromage</i> G, L, H, E, A, P,	21.50
Insel Teller garniert mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten der Region serviert mit Butter und Brot (Saftschinken, verschiedene Trockenwürste, Rauch- Speck, Fleischkäse und Käse Variationen) <i>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)</i> A, C, E, F, G, L, P	33.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dressing Nach Wahl: Französisch/Italienisch</li><li>• <i>Sauce à choix: à la française/à l'italienne</i></li></ul> C, F, G, H, L, M, P	

## SUPPEN / SOUPES

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 11.50  
*Soupe de courge avec graines de courge grillées et huile de graines*  
E, F, G

## VEGETARISCH & FISCH PLATS VÉGÉTARIENS & POISSONS

BIO Lachsforellenfilets Blausee gebraten (ca.250gr.), auf Rosmarin- 39.00  
Kartoffelgemüse mit Zitronen-Aiolisauce  
*BIO Filets de truite Blausee (250gr.) sur lit de pommes de terre accompagnée  
d'aïoli au citron*  
D, G, L, P

Insel Knusperli vom Zander mit Salzkartoffeln und Remouladensauce 29.00  
*Croustillants de sandre de l'île, pommes de terre salées, sauce rémoulade*  
A, C, D, G, M, L, P

Cremiges Zitronen Risotto, verfeinert mit frischen Pilzen und Original 28.50  
Parmigiano Reggiano  
*Risotto crémeux au citron, accompagné de champignons frais  
et de parmesan «Original Parmigiano Reggiano»*  
G, L, P

Vegetarische Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse 25.50  
*Poêlée végétarienne aux spätzles et légumes de saison*  
A, C, G, L, P

## FITNESS-TELLER / PLATS FITNESS

Schweizer-Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter mit Salat <i>Blanc de poulet suisse, beurre aux herbes maison, salade</i> G, C, L, P	28.00
Entrecôte vom Schweizer Rind und hausgemachter Kräuterbutter mit Salat <i>Entrecôte de bœuf suisse, beurre aux herbes maison, salade</i> G, C, L, P	36.00
BIO Blausee Lachsforellenfilet (ca.250gr.) mit Honig-Dill-Senfsauce und Salat <i>BIO Filet de truite saumonée Blausee, sauce moutarde - fines herbes - miel, salade</i> A, G, C, L, M, P	36.00
Insel Knusperli vom Zander mit Salat und Remouladensauce <i>Croustillants de sandre de l'île accompagné de salade, sauce rémoulade</i> A, C, D, G, M, L, P	32.00

## HAUPTGERICHTE – FLEISCH / VIANDES

Wildschweinragout mit selbstgemachten Spätzli <i>Ragoût de sanglier accompagné de spätzli maison</i>	42.00
E, F, L, M, P	
Entrecôte vom Reh rosa gebraten mit Rotkraut und selbstgemachten Kürbis-Gnocci <i>Entrecôte de chevreuil rosé accompagnée de gnocchis de courges maison et chou rouge</i>	44.50
E, F, L, M, P	
Entrecôte vom Schweizer Rind der Region (220g) <i>Entrecôte de bœuf suisse de la région (220 g.)</i>	46.00
«Ladysteak» (150g)	41.00
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	
Spareribs (500g) vom Schweizer-Schwein mit hausgemachter BBQ Sauce serviert mit Pommes frites <i>Travers de porc suisse (500 g.), sauce barbecue maison accompagné de pommes frites</i>	39.80
A, G, L, M, P	

# SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN SPECIALITES SUISSES

## VERSCHIEDENE RÖSTI DIFFERENTS RÖSTIS

Zürcher Kalbs-Geschnetzertes 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



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, Reh, Wildschwein

Schweiz: Lachsforellen, Forelle, Zander

Schottland: Rauchlachs

*Suisse: veau, bœuf, porc, volaille, chevreuil, sanglier*

*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*