






Speisekarte

Menu

Salate / Salads

Bunter Blattsalat  colourful leaf salad	Fr. 8.80
Gemischter Salat  mixed salad	Fr. 9.80
Nüsslisalat mit Brotcroûtons, Speck, gekochtem Ei und einem leichten Kartoffeldressing lamb's lettuce with croutons, bacon, boiled egg and a light potato dressing	Fr. 16.00
Salatteller "Schuh" mit sautierten Pilzen, Riesenkrevetten und Rindfleischstreifen salad "Schuh" with sautéed mushrooms, king prawns and sliced beef	Fr. 22.80

Unsere Salatsaucen nach Wahl:
Französisch, 1000 Island, Joghurt oder Italienisch
all salads are served with a sauce of your choice:
french, 1000 island, yoghurt or italian

 Yam Nua   Marinierter lauwarmer Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie und Koriander warm beef salad with cucumbers, tomatoes, onions, Thai celery and coriander	Fr. 25.00
 Som Tum Thai  Grüner Papayasalat mit Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen und Babyshrimps green papaya salad with carrot strips, tomatoes, peanuts and baby shrimps	Fr. 19.80

zusätzliches Gedeck pro Person supplementary cover per person	Fr. 8.00
--	----------

Vorspeisen / Starters

½ Port.





Räucherlachs mit Kartoffelküchlein
mit einem Kräutersauerrahm und Salatbouquet
smoked salmon on potato galettes
with herb sour cream and salad bouquet

Fr. 20.80

Beefsteak Tatar „Eigernordwand“
rassiges Beefsteak Tatar mit Toastbrot
bestreut mit Oberländer-Bergkäsesplitter
garniert mit Zwiebelringen, Kapern und Cornichons
beefsteak tatar “Eigernordwand”
spicy beefsteak tatar with toast, sprinkled with mountain cheese
garnished with onion rings, capers and cocktail gherkins

Fr. 29.80 26.80

Wählen Sie Ihr Tatar mild, medium oder feurig.
Auf Wunsch bereiten wir Ihnen das Tatar mit Calvados, Cognac oder Whiskey zu.
Choose your tatar mild, medium or hot.
If you wish so we serve it with calvados, cognac or whiskey.







- | | | |
|---|--|-----------|
|  | Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (1 Stück) 
spring roll with vegetable filling (1 piece) | Fr. 7.80 |
|  | Dim Sum
gedämpfte und gemischte chinesische Ravioli (4 Stück)
steamed Chinese ravioli (4 pieces) | Fr. 14.50 |
|  | Sate Gai (Chicken Satay)
Grillierte Pouletspiesschen mit Erdnussauce
grilled chicken skewers with peanut sauce | Fr. 12.50 |


Suppen / Soups

	Tagessuppe soup of the day	Fr.	7.80	
	Frische Tomatencrèmesuppe  mit Basilikum und Sauerrahm fresh tomato cream soup with basil and sour cream	Fr.	9.80	
	Frische Hummer-Rahmsuppe verfeinert mit Armagnac und Rahm fresh lobster cream soup with armagnac	Fr.	14.50	
	Kräftige Gulaschsuppe hearty goulash soup	Fr.	14.50	
	Scharf-saure Suppe  hot sour soup	Fr.	9.80	
	China-Raviolisuppe Won Ton soup	Fr.	9.00	
	Tom Yam Goong   Pikante Riesenkrevettensuppe mit Zitronengras, Reisstrohpilze, Limonenblätter, Chili und Koriander spicy prawn soup with lemongrass, paddy-straw mushrooms, lime leaves, chilli and coriander	Fr.	19.80	13.80
	Tom Kha Gai Pikante Geflügelsuppe mit Kokosmilch, Thai Galanga, Chili und Koriander spicy chicken soup with coconut milk, Thai Galanga, chilli and coriander	Fr.	19.80	13.80

Ganze Suppenportionen werden mit Thaireis serviert.
Full portions of soups are served with Thai rice.

Gerne bereiten wir Ihr Gericht milder oder schärfer zu.
On request we prepare your dish more or less spicy.

 mild / mild
  scharf / spicy
   sehr scharf / very spicy

 Probieren Sie auch die vegetarischen Gerichte
Try also our vegetarian dishes

Hauptgänge Fleisch / Main courses meat

½ Port.

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti sliced veal Zurich style with rösti	Fr.	35.80	
Paniertes Kalbsschnitzel dazu frisches Saisongemüse und Pommes frites bread-crumbed veal escalope with fresh season vegetables and French fries	Fr.	37.00	31.80
Schweinsfiletmedaillons im Bergheu mit frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen gegart mit Rosmarinjus, Gemüsebouquet und Williamskartoffeln pork fillet medallions in mountain straw with fresh herbs and garlic steamed in oven with rosemary juice, vegetable bouquet and William potatoes	Fr.	36.00	
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und einen kleinen grünen Salat rump steak with herb butter, French fries and a small green salad	Fr.	27.80	
Lammentrecôte „Côte d'Azur“ zart tranchiertes Lammentrecôte auf Tomaten-Olivenragout an Balsamico-Honigjus serviert mit Rosmarinkartoffeln lamb entrecote "Côte d'Azur" on tomato olive ragout with balsamico honey juice served with rosemary potatoes	Fr.	38.80	
Gebratene Pouletbrust „Walliser Art“ zart gebratenes Pouletbrüstli angerichtet auf Strohkartoffeln an einer leichten Aprikosen-Rahmsauce begleitet mit Saisongemüse roasted chicken breast "Valais style" with straw potatoes on a light apricot cream sauce, seasonal vegetables	Fr.	29.80	
Rindsfilet „Vera Cruz“ mit Peperoniwürfeln, Maiskörnern, grünen und roten Pfefferkörnern an Rahmsauce, begleitet mit Saisongemüse und Williamskartoffeln fillet of beef "Vera Cruz" with pepper dices, maize kernels, green and red peppercorns on cream sauce, served with seasonal vegetables and William potatoes	Fr.	48.00	

Hauptgänge Fisch / Main courses fish

½ Port.

	Gebratenes Lachssteak mit Safransauce dazu gedämpfter Blattspinat und Salzkartoffeln grilled salmon steak with saffron sauce served with steamed leaf spinach and boiled potatoes	Fr.	30.80	
	Eglifilets Müllerinart oder mit gerösteten Mandeln dazu Petersilienkartoffeln fillets of perch meuniere or with almonds and parsley potatoes	Fr.	30.80	26.80
	In Bierteig gebackene Eglifilets dazu Tartarsauce und Petersilienkartoffeln fillets of perch baked in beer batter with tartar sauce and parsley potatoes	Fr.	30.80	26.80
	Paramundifilet „Admiral“ gebratener Paramundifisch mit Zucchettiwürfel und Knoblauch angerichtet auf Chili-Kartoffeln mit Paprika grilled paramundi fillet “Admiral” with zucchini dices and garlic served on chilli potatoes with paprika	Fr.	28.80	
	Gedämpfte Fischfilets napiert mit aromatischer Sojasauce steamed fish fillets napped with aromatic soya sauce	Fr.	28.50	
	Gebackener Fisch “Schuh-Art” Fischgericht mit viel Geschmack und verschiedenen Gemüsen baked fish “Schuh style” with various vegetables	Fr.	28.50	

Vegetarisch / Vegetarian

	Tagliatelle “Förster Art”  mit verschiedenen frischen Pilzen an feiner Rahmsauce tagliatelle “forester style” with fresh mushrooms on cream sauce	Fr.	20.80	
	Pesto-Ravioli im Tomatenteig  an weisser Balsamicobutter, begleitet mit Cherrytomaten und schwarzen Oliven pesto ravioli with tomato dough on white balsamico butter with cherry tomatoes and black olives	Fr.	20.80	
	Gemüserösti mit Dill-Sauerrahm  goldgelbe Rösti mit Saisongemüse und Dill-Sauerrahm rösti with seasonal vegetables and dill sour cream	Fr.	20.80	
	Pad Broccoli Nam Mam Hoy   Broccoli mit Tomatenstücken und Austernsauce broccoli with tomato dices and oyster sauce	Fr.	17.50	

Traditionelles / Traditional




½ Port.

Hauspastetli gefüllt mit Kalbfleisch und verfeinert mit Champignonrahmsauce, dazu Buttererbsen house made puff paste filled with veal and champignon cream sauce served with butter peas	Fr.	22.80	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti veal sausage with onion sauce and rösti	Fr.	19.80	
Schweinsrahmschnitzel zwei zarte Schweinsschnitzel vom Nierstück dazu Saisongemüse und Butternüdeli pork escalope with cream sauce served with seasonal vegetables and butter noodles	Fr.	26.80	22.80
Toast Hawaii mit Schinken, Käse, Ananasscheiben und Kirschen Hawaiian toast with ham, cheese, pineapple slices and cherries	Fr.	18.80	
Schweizer Käsefondue  servieren wir ab zwei Personen zubereitet mit rassigem Schweizerkäse und spritzigem Weisswein Swiss cheese fondue with white wine will be served from 2 people	Fr.	24.80	
Oberländer Raclette  rassiger Oberländer Raclettekäse im Ofen geschmolzen auf dem Teller serviert, begleitet mit Essiggemüse und Gschwelli Oberland raclette cheese melted in oven and served on a plate, with mixed pickles and boiled potatoes	Fr.	19.80	






Wok-Spezialitäten

Wok-Specialties



Krevetten / Shrimps

- | | | |
|---|--|-----------|
|  | Gebratene Riesenkrevetten Szechuan (scharf)
mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Chilischoten
stir-fried prawns Szechuan with spring onions and dried chili (spicy) | Fr. 35.80 |
|  | Gebratene Riesenkrevetten
mit Ingwer und Frühlingszwiebeln
stir-fried prawns with ginger and spring onions | Fr. 34.80 |
|  | Phad Thai Goong
Gebratene Reisnudeln mit Riesenkrevetten, Sojasprossen,
getrockneten Krevetten, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Limettensaft
fried rice noodles with prawns, soya sprouts, dried shrimps,
spring onions, peanuts and lime juice | Fr. 33.50 |








Poulet und Ente / Chicken and Duck

- | | | |
|---|---|-----------|
|  | Poulet „Kong Pow“ (scharf)
mit getrockneten Chilischoten und Erdnüssen
chicken “Kong Pow” with dried chili and peanuts (spicy) | Fr. 26.80 |
|  | Poulet süß-sauer
chicken in sweet and sour sauce | Fr. 26.80 |
|  | Knusprige Ente mit “Hosin-Sauce“
crispy duck with “Hosin sauce“ | Fr. 34.80 |
|  | Gebratener Reis mit Poulet
fried rice with chicken | Fr. 21.50 |
|  | Phad Grapao Gai 🌿 🌿
Geschnetzeltes Pouletbrustfleisch mit Basilikum, Chili und Zwiebeln
sliced chicken breast with basil, chilli and onions | Fr. 29.50 |




Rindfleisch / Beef

- | | |
|--|-----------|
|  Rindfleisch „Szechuan“ (scharf)
mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Chilischoten
beef “Szechuan” with spring onions and dried chili (spicy) | Fr. 29.80 |
|  Rindfleisch mit Austernsauce
beef with oyster sauce | Fr. 29.80 |

Schweinefleisch / Pork

- | | |
|--|-----------|
|  Schweinefleisch „Szechuan“ (scharf)
Mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Chilischoten
pork “Szechuan” with spring onions dried chili (spicy) | Fr. 28.50 |
|  Schweinefleisch süss-sauer
pork in sweet and sour sauce | Fr. 28.50 |
|  Phad See Eau 
Gebratene Reisnudeln mit Schweinefleisch, Eier und Gemüse
fried rice noodles with pork, egg and vegetables | Fr. 25.80 |
|  Phad Grapao Moo  
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Basilikum, Chili und Zwiebeln
sliced pork with basil, chilli and onions | Fr. 29.50 |

Nudeln und Reisgerichte / Noodles and Rice dishes

- | | |
|--|-----------|
|  Gebratene Reismudeln “Schuh” 
mit Eier, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
auf starkem Feuer gebraten
fried rice noodles „Schuh“ with egg, mushrooms, spring onions and soya sprouts | Fr. 19.80 |
|  Gebratener Reis Kantoneser Art
mit Eier und Schinken auf starkem Feuer gebraten
fried rice Cantonese style with eggs and ham | Fr. 18.50 |
| Gedämpfter Reis supplément
steamed rice supplement | Fr. 3.50 |

Curry Gerichte/ Curry Menu

Unsere Curries werden mit den jeweiligen speziellen Zutaten frisch zubereitet. Wählen Sie Ihr Curry mit entsprechendem Fleisch/Fisch aus.
Our curries are fresh prepared with special ingredients.
Choose your own curry with your desired meat/fish.

Grüne Curry Gerichte / Green Curry

Thai Auberginen, Kokosmilch, Thai-Basilikum und Bambussprossen
Thai aubergines, coconut milk, Thai basil and bamboo sprouts

Rote Curry Gerichte / Red Curry


Thai Auberginen, Kokosmilch, Peperoncini, Thai-Basilikum und Bambussprossen
Thai aubergines, coconut milk, chilli peppers, Thai basil and bamboo sprouts

Gelbe Curry Gerichte / Yellow Curry

Kokosmilch, Zwiebeln und frische Ananas
coconut milk, onions and fresh pineapple

Panaeng Curry Gerichte / Panaeng Curry

Kokosmilch, kleine Thai Auberginen, Peperoncini, parfümiert mit Limonenblätter
coconut milk, small Thai aubergines, chili peppers, perfumed with lime leaves

verschiedenes Gemüse  various vegetables	Fr.	28.50
Poulet chicken	Fr.	29.50
Rindfleisch beef	Fr.	32.50
Schweinefleisch pork	Fr.	30.50
Krevetten shrimps	Fr.	33.50

Alle Hauptgerichte werden mit gedämpftem Reis serviert.
All main courses will be served with steamed rice.

Alle Preise inkl. Mwst.