

Nordindische Spezialitäten

Aperitif

Mango-Lassi CHF 7.50

Vorspeisen

Indischer Salat (Peperoni-, Zwiebel-, Gurken-,
Tomatenwürfel) an traditioneller Joghurtsauce (Vegi) CHF 10.50

Hausgemachter indischer Frischkäse in Spinat-Curry (Vegi) CHF 13.50

Mango-Currycrèmesüppchen mit Pouletwürfeli CHF 13.50

Hauptgerichte – Currys

Linsen in Tomaten-Zwiebel-Curry (Vegi) CHF 22.50

Linsen in Spinat-Curry (Vegi) CHF 22.50

Hausgemachter indischer Frischkäse an rassigem
Spinat-Curry (Vegi) CHF 24.50

Gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Rübli)
in Ingwer-Curry mit Cashewnusscrème (Vegi) CHF 24.50

Poulet-Curry mit Haselnuss-Splitter CHF 26.50

Lamm-Curry mit Haselnuss-Splitter CHF 29.50

Lachs-Curry mit Linsen CHF 29.50

Aus dem Ofen

Pouletspiess an traditioneller Joghurtmarinade mit
Käse gratiniert CHF 29.50

Lammspiess mit traditioneller Joghurtmarinade CHF 29.50

Riesencrevettenspiess an Cashewnuss-Marinade CHF 39.00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Basmatireis oder Salzkartoffeln!

Dessert

Mandelcake mit Mango-Honig-Glace CHF 14.50

Klassiker nach Jahreszeit

Herzhafte Kürbiscrèmesuppe	CHF 9.00
Duftende Riesling-Kräutercrèmesuppe	CHF 9.00
Nüsslisalat nach «Grossmutterart»	CHF 13.00
Apfel-Fenchelsalat mit Kräutern	CHF 13.00
Bunter Blattsalat	CHF 9.00
Gemischter Salat	CHF 11.00
Eisbergsalat «American Style» mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfeli	CHF 13.00
Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl: Italienisch, Französisch, Cocktail, Citrus-Basilikum, Senf-Dressing	
Caesar Salat mit gebratener Poulet-Brust (als Hauptgang)	CHF 24.00
Rassiger Rindfleischsalat mit Pommes Frites (als Hauptgang)	CHF 24.00
Maultaschen (Kalb-Spinatfüllung) an Zwiebelbutter	CHF 24.00
Rauchwurstli auf Sauerkraut mit Piemonteser Bratkartoffeln	CHF 22.00
Saftiges Hirsch-Ragout mit Rotkraut, Maroni und Butterspätzli	CHF 29.00

Kalte Vorspeisen

Rinds-Tatar mit Toast und Butter	CHF 17.50
Rinds-Carpaccio mit Innerschweizer Sbrinz	CHF 17.50
Duett vom Lachs hausgeräuchert und gebeizt	CHF 17.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Gin parfümiert	CHF 9.00
Fischsuppe «Platanenhof» mit Chnoblibrot	CHF 11.00
Rinds-Consommé mit Gemüsewürfeli und Sherry	CHF 11.00

Steaks and more aus Ireland

Platanenhof-Burger (100% Rind) ca. 200 g CHF 26.00
Käse, Tomate, Essiggurke und hausgemachtem Dip

Entrecôte

mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch
ca. 200 g CHF 42.00
ca. 300 g CHF 49.00

Rib-Eye-Steak vom Rind

mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch
ca. 300 g CHF 49.00
ca. 500 g CHF 62.00

Filet vom Rind

mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch
ca. 200 g CHF 49.00
ca. 300 g CHF 59.00

Lamm-Rack am Knochen

mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch
ca. 250 g CHF 39.00
ca. 450 g CHF 58.00

Ganze Dorade

mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch
ca. 500 g CHF 39.00

Garstufen:

Rare ca. 40°/Medium-Rare ca. 50°/Medium ca. 55°/Well-Done ca. 70°

Saucen:

Chili-Béarnaise, Cognac-Pfefferrahm, Café de Paris

Beilagen:

Kräuter-Pommes/Ofenkartoffel mit Sauercrème/Fitness-Salat

Unvergessliche Klassiker

Panierte Schnitzel vom Schwein CHF 24.00

Panierte Schnitzel vom Kalb CHF 30.00

Schweins-Steak an Kräuterbutter CHF 27.00

Tessiner Cordon-Bleu vom Schwein
mit Rohschinken und Mozzarella gefüllt CHF 29.00

Original «Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes»
mit Nierli CHF 39.00

Portion Gemüse CHF 7.50

Beilagen nach Ihrer Wahl:

Tagliatelle, Pommes-Frites, Butterrösti, Kroketten,
Piemonteser Bratkartoffeln, Pilaw-Reis, Spätzli,
Butter-Kartoffeln

Vegetarische Leckerbissen

Tagliatelle mit Steinpilzen und Innerschweizer Sbrinz CHF 24.00

Gebackener Gemüse-Spiess auf Kreolischem Reis CHF 24.00

Aus dem Fischer-Netz

Ganze Seezunge CHF 44.00
in Butter gebraten mit Kräutern und Blattspinat

Gebrautes Wolfsbarschfilet CHF 39.00
an Chili-Béarnaise mit Blattspinat

Beilagen nach Ihrer Wahl:
Pilaw-Reis, Limetten-Risotto, Butter-Kartoffeln,
Piemonteser Bratkartoffeln

En Guete!



PLATANENHOF

Das charmante und freundliche Hotel in Ihrer Nähe