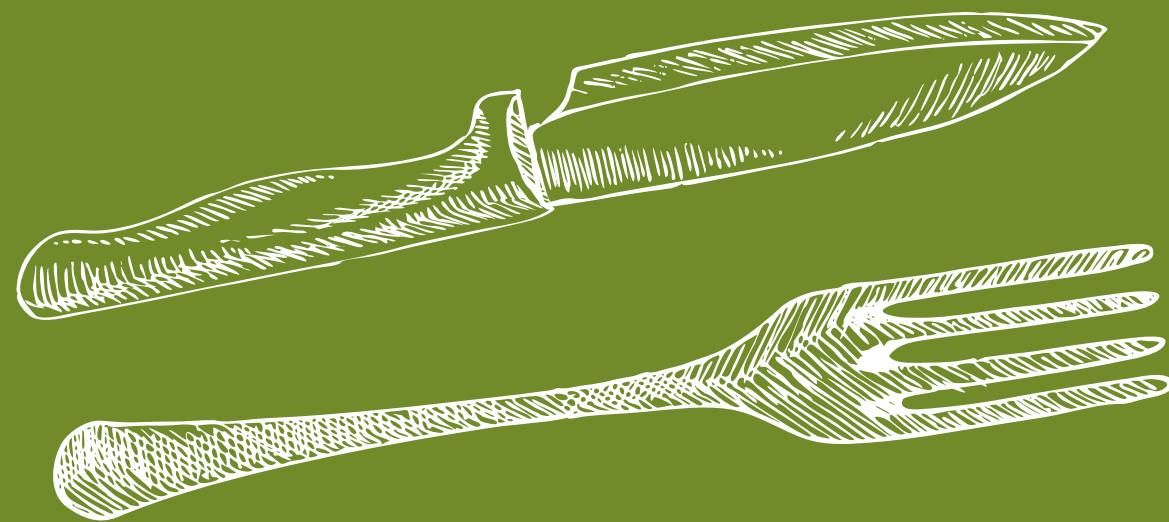


*Herzlich
Willkommen*

Saison-Menü



Jahreszeit Inspirationen

Apfel-Fenchel-Salat mit Kürbiskernen

.....

Duett von Riesling-Kräutercrème- und Kürbiscrème-Suppe

.....

Tagliatelle mit Fricktaler Trüffel

.....

Kalbssteak mit Salbei und Rohschinken an Blattspinat mit Rotwein-Risotto

.....

Crêpes Normande

(mit karamellisierten Äpfeln und Vanilleglace)

Ganzes Menü CHF 95.00 – 3-Gang Menü CHF 72.00

Nordindische Spezialitäten



Aperitif

Mango-Lassi CHF 9.50

Vorspeisen

Indischer Salat (Peperoni-, Zwiebel-, Gurken-, Tomatenwürfel) an traditioneller Joghurtsauce **(Vegi)** CHF 14.50

Hausgemachter indischer Frischkäse in Spinat-Curry **(Vegi)** CHF 14.50

Mango-Currycrèmesüppchen mit Pouletwürfeli CHF 14.50

Hauptspeisen

Pouletspiess an traditioneller Joghurtmarinade mit Käse gratiniert CHF 38.50

Lammspiess mit traditioneller Joghurtmarinade CHF 38.50

Riesencrevettenspiess an Cashewnuss-Marinade CHF 44.00



Currys

Linsen in Tomaten-Zwiebel-Curry **(Vegi)** CHF 28.50

Linsen in Spinat-Curry **(Vegi)** CHF 28.50

Hausgemachter indischer Frischkäse an rassigem Spinat-Curry **(Vegi)** CHF 28.50

Gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Rüeblli) in Ingwer-Curry mit Cashewnusscrème **(Vegi)** CHF 28.50

Poulet-Curry mit Haselnuss-Splitter CHF 38.50

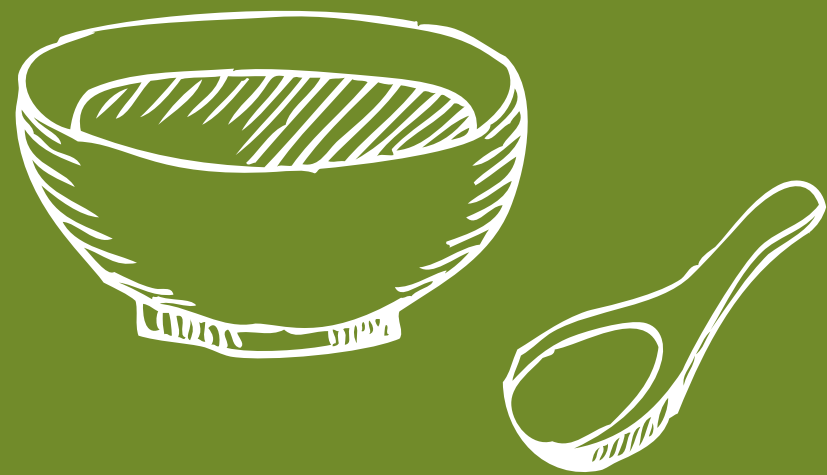
Lamm-Curry mit Haselnuss-Splitter CHF 38.50

Lachs-Curry mit Linsen CHF 38.50

Dessert

Mandelcake mit Mango-Honig-Glace CHF 16.50

Vorspeisen



Salate

Bunter Blattsalat	CHF	14.00
Gemischter Salat	CHF	14.00
Nüsslisalat «Grossmutterart»	CHF	16.00
Eisbergsalat «American Style» mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfeli	CHF	16.00

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Italienisch, Französisch, Cocktail, Basilikum-Citrus,
Senf-Dressing

Kalte Vorspeisen

Rinds-Tatar mit Toast und Butter	CHF	22.50
Rinds-Carpaccio mit Innerschweizer Sbrinz	CHF	22.50
Duett vom Lachs hausgeräuchert und gebeizt	CHF	22.50

Suppen

Riesling-Kräutercremesuppe	CHF	16.00
Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert	CHF	16.00
Fischsuppe «Platanenhof» mit Chnolibrot	CHF	16.00
Rinds-Consommé mit Gemüsewürfeli und Sherry	CHF	16.00

Warme Vorspeisen

Limetten-Risotto mit gebratenem Wolfsbarsch	CHF	24.50
Oktopus «Chef Style»	CHF	24.50
Tagliatelle mit Steinpilzen und Sbrinz	CHF	24.50

Hauptspeisen



Steaks and more



Platanenhof-Burger (100% Rind) Mit Käse, Tomate, Essiggurke und hausgemachtem Dip	ca. 200g	CHF	34.50
Entrecôte mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch	ca. 200g ca. 300g	CHF	49.00 58.00
Rib-Eye-Steak vom Rind mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch	ca. 300g ca. 500g	CHF	49.00 68.00
Filet vom Rind mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch	ca. 200g ca. 300g	CHF	52.00 64.00
Lamm-Rack am Knochen mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch	ca. 250g ca. 450g	CHF	44.00 64.00
Ganze Dorade mit Grilltomate und gebackenem Knoblauch	ca. 500g	CHF	46.00

Garstufen:

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

Saucen:

Chili-Béarnaise, Cognac-Pfefferrahmsauce, Café de Paris

Beilagen:

Kräuter-Pommes/Ofenkartoffel mit Sauercreme/
Fitness-Salat

Unvergessliche Klassiker

Tessiner Cordon-Bleu vom Schwein mit Rohschinken und Mozzarella gefüllt	CHF	39.00
Original «Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes» mit Nierli	CHF	46.00
Zarte Kalbs-Plätzli an Zitronenrahmsauce mit buntem Gemüse-Bouquet	CHF	49.00
Für Sie am Tisch zubereitet und flambiert «Rinds-Filet Laier» an Calvados-Pfeffer- rahmsauce mit buntem Gemüse-Bouquet	CHF	64.00
Portion Gemüse	CHF	8.50

Beilagen nach Ihrer Wahl:

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

Hauptspeisen



Vegetarische Leckerbissen

Tagliatelle mit Steinpilzen und
Innerschweizer Sbrinz CHF 36.00

Gebackener Gemüse-Spiess auf
Kreolischem Reis CHF 36.00

Aus dem Fischernetz

Ganze Seezunge in Butter gebraten mit
Kräutern und Blattspinat CHF 52.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet an
Chili-Béarnaisesauce mit Blattspinat CHF 49.00

Oktopus «Chef Style»
für Liebhaber gits nüt Bessers CHF 46.00

Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pilaw-Reis, Limetten-Risotto, Butter-Kartoffeln,
Piemonteser Bratkartoffeln

Süssspeisen und Desserts



Sorbets

Blutorangensorbet mit Grand Marnier	CHF	14.50
Grapefruitsorbet mit Campari	CHF	14.50
Zitronensorbet mit Vodka	CHF	14.50
Aprikosensorbet mit Prosecco	CHF	14.50
Caipirinhasorbet	CHF	14.50

Süsse Versuchungen

Apfelchüechli mit Vanillesauce und Vanilleglace	CHF	16.50
Schoggi-Pralinenmousse	CHF	16.50
Marinierte Wittnauer Zwetschgen mit Vanilleglace	CHF	16.50
Vermicelle mit Kirsch parfümiert, serviert mit Vanilleglace und Meringue	CHF	16.50

Für Sie am Tisch zubereitet!

Crêpes Suzette		
Dünne Pfannkuchen flambiert an Orangensauce, mit Vanilleglace	CHF	22.50

Herzhaft

Auswahl feinster, ausgereifter Käse	CHF	22.50
-------------------------------------	-----	-------



PLATANENHOF

Hotel Platanenhof

Jolanda und Lars Laier

Bahnhofstrasse 18

5070 Frick

Tel. +41 (0)62 865 71 71

Fax +41 (0)62 865 71 56

info@platanenhof.ch