

Apéritifs

Bisol Crede Brut, Jahrgangs Prosecco 2017	10cl	11.50	
Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG	75cl	69.00	
Mumm Rose	10cl	12.50	
	75cl	79.00	
Champagner Bollinger Brut	10cl	16.00	
	75cl	98.00	
Hausgemachter Aquavit	41 vol %	2cl	8.00
Linie Aquavit	41.5 vol %	2cl	9.00

Mineral

Stenkulla still / sprudel, Mineralquellen Bollebygd SE	75cl	9.50
--	------	------

Bier

Nils Oscar God Lager, Micro Brewery Nyköping SE	33cl	7.00
Strongbow, Apple Cider	33cl	7.00

Weissweine

Epesses L'Emblème	10cl	9.00
Lavaux AOC, 2017	75cl	59.00
Le Rosse Pinot Grigio	10cl	7.50
delle Venezie ITG, 2017	75cl	56.00
Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen	10cl	8.50
Kamptal DAC, 2017	75cl	62.00
Chardonnay	10cl	8.00
River Junction, 2017	75cl	60.00
Petite Arvine	75cl	76.00
Château Lichten, Loèche Valais AOC, 2016		

Roséwein

Rosa di Luna	10cl	7.50
Ticino, V&D Angelo Delea SA Losone, Svizzera, 2017	75cl	56.00

Rotweine

Mas Bugi	10cl	9.50
Priorat DOQ, 2014		
Marengo	10cl	7.50
Merlot Svizzera IGT, 2017	75cl	52.00
Zweigelt	10cl	8.00
Burgenland, österr. Qualitätswein, Bio, 2016	75cl	58.00
Ripasso	10cl	9.50
Valpolicella classico superiore DOC, 2016	75cl	66.00
	150cl	128.00
Les Boscq du Château La Rivière	10cl	9.00
Fronsac, 2015	75cl	59.00
Brunello di Montalcino		
Ugolforte DOCG, 2013	75cl	88.00

Hjärtligt välkomna och smaklig måltid!



Aquavit (lat. aqua vitae, Wasser des Lebens)

Ein schwedisches Sprichwort besagt, dass der Fisch weiterhin im Aquavit schwimmen soll und darum zwischen den Tängen ein Lebenswasser genossen wird. Oft wird Helan Jär dazu gesungen.

Fragen Sie uns nach dem Text und Noten.



Bis 15. September 2019 im Restaurant Au Premier

Lunchbuffet (Mo–Fr)	CHF 48.–
Dinnerbuffet (Mo–Di)	CHF 62.–
Dinnerbuffet (Mi–Sa)	CHF 72.–

Söndagsbrunch für CHF 52.- | Kinder bis 12 Jahre 50%
Sonntag: 25. August sowie 1., 8. & 15. September

Warmes Buffet / varm buffé

Fleisch und Fisch / kött och fisk

Köttbullar Classic ^{1,2} / Klassiska Köttbullar ^{1,2}

Elch-Köttbullar mit Preiselbeeren in Rahm ^{1,2} / Älgköttbullar i gräddsås med lingon ^{1,2}

Schwedische Würstchen / Prinskorv

Glasierte Schweinsbrust ¹ / Glaserade revbenspäll ¹

Kalbsragout mit Dill ² / Kalv i dillsås ²

Chefs-Special, täglich wechselndes Fleischgericht / Köksmästarens rekommendation

Rentierragout* / Renragu*

Rentiermedaillon mit Eierschwämmiragout*,² / Medaljonger på ren med kantareller*,²

Fischgericht / Dagens fiskrätt

Omelette mit Waldpilzragout und sautierten Cherrytomaten / Omelett med svampstuvning och sauterade körsbärtomater

Beilagen:

Mischgemüse ² / Blandade grönsaker ²

Weisskabis mit Melisse / Brunkål, Rotkabis mit Äpfeln / Rödkål med äpple

Kartoffelpüree mit schwedischem Käse*,² / Potatismos med västerbottenost*,²

Dillkartoffeln ² / Dillpotatis ², Janssons Festessen ^{1,2} / Janssons frestelse ^{1,2}



* nur während Dinnerbuffet / endast vid kvällbuffén
¹ enthält Gluten / innehåller gluten
² enthält Laktose / innehåller laktos

Schwedisches Hering Buffet / Svensk sillbuffé

Strömling mit Ljörom ² / Ljöromsströmming ²

Strömling mit Hummer und Tomate ¹ / Strömming med hummer och tomat ¹

Strömling-Teryaki ¹ / Teryaki-strömming ¹

Strömling mit Mandeln und Knoblauch ² / Vitlök och mandelströmming ²

Zitronen-Hering ² / Citronsill ²

Tandoori-Hering ² / Tandoori-sill ²

Hering mit Lingonbeeren / Lingonsill

Hering klassisch eingelegt / Inlagd sill

Hering mit Gurken und Gin / Gin och gursk sill

Matjes mit Senfsauce / Senaps matjesill

Matjes mit Sherry / Matjessill med tomat och sherrysås

Matjes mit grüner Pfeffersauce ² / Matjessill med grönpepparsås ²

Matjes mit Tomaten-Estragon ² / Matjessill med tomat och dragon ²

Piraten-Matjes / Pirat matjes

Kaltes Buffet Fisch / Kall fisk buffé

Eier mit Krevetten-Tatar ² / Ägg med skagenröra ²

Eier mit Ljörom-Kaviar / Ägg med löjrom

Kalt geräucherter Arktischer Saibling mit Kartoffelterrinen ² / Kallrökt arktisk röding med potatisterrine ²

Pfeffer-Lachs mit Orange / Szechuan och apelsingravad lax

Gewürzlachs / Kryddlax

Graved Lachs mit Zitrone und Dill / Dill och citrongravad lax

Graved Lachs mit Randen / Rödbetsgravad lax

Gedämpfter Lachs mit Fenchel / Inkokt lax

Heissgeräucherter Lachs / Varmrökt lax

Crêpe Prinz Bertils ^{1,2} / Saffrans Crêpe med färskost och kräftor ^{1,2}

Lachsterrine mit Schnittlauch und Dill ² / Laxterrinen med dill och gräslök ²

Jakobsmuscheln mit Tomatengelee / Pilgrimsmussla med tomatgelé

Kaltes Buffet Fleisch / Kall köttbuffé

Kaltgeräuchertes Rentier Baggli / Rökt reninnanlår

Elch-Roastbeef / Älgrostbiff

Lammrücken im Gewürzmantel / Kryddstekt lammrygg

Nordische Wildpastete ² / Nordisk vildterrinen ²

Geflügelgalantine mit Preiselbeeren ² / Kyckling ballotine ²

Entenbrust mit Zitrusfrüchten mariniert* / Citrusmarinerat ankbröst*

Rentierwurst mit Käse ² / Renkorv med ost ²

Rinds-Tatar mit Ljörom Kaviar ¹ / Råbiff med löjrom ¹

Graved Rentierrücken* / Gravad renytterfilé*

Für Vegetarier/För vegetarier

Kalte erfrischende Suppen je nach Tagesangebot / Kall soppa

Grillierte Spargeln mit Eierschwämmchen / Grillad sparris med kantareller

Salate / Sallad

Schwedischer Gurkensalat / Ättiksgurka

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, grobem Senf, gehobelten Radieschen

Potatissallad med vårlök, senap och rädisor

Cherrytomatensalat mit Schalotten, Basilikum, Olivenöl, dunklem Balsamico

Sallad på körsbärstomater med schalottenlök, olivolja och balsamico

Randensalat ² / Rödbetsallad ²

Bohnensalat mit geröstetem Speck / Harricouvert med stekt bacon

Birnensalat mit Pinienkernen ² / Pärön och ädelostsallad med pinjenötter ²

Saucen & Garnituren

Schwedische Mayonnaise / Majonäs

Geräucherte Mayonnaise / Rökt majonäs

Kräutermayonnaise / Örtmajonäs, Senfsauce / Senapsås

Espresso-Senfsauce / Espresso-senapsås, Apfelsauce / Äpplemos

Meerrettichsauce ² / Pepparrotssås ², Preiselbeeren / Rårörda lingon

Cumberlandsauce, Nobissauce

Dessert

Makronenschnitte*^{1,2} / Marängsnitt*^{1,2}

Schwedentorte ^{1,2} / Prinsesstårta ^{1,2}

König-Oscartorte ^{1,2} / Kung Oskarstårta ^{1,2}

Mini Lemon Chiffon Pie*^{1,2} / Mini citronpaj*^{1,2}

Blaubeermuffins ^{1,2} / Blåbärsmuffins ^{1,2}

Früchte-Tartelette ¹ / Fukt tartelette ¹

Grand Cru Schokoladenmousse ²

Grand cru chokladmousse ²

Griessflammeri mit Beeren*²

Klappgröt med bär*²

Philadelphia-Creme mit Moltebeeren ²

Philadelphiakräme med hjortronsylt ²

Schwedischer Möhrenkuchen ^{1,2}

Morotskaka ^{1,2}

Milchreis à la Maltaise ² / Ris a la Malta ²

Apfel-Crumble*^{1,2} / Smulpaaj med äpple*^{1,2}

Buttermilch Panna Cotta mit Preiselbeeren ²

Kärnmjölks panna cotta med lingon ²

Crème brûlée mit Orangenblüten ²

Crème brûlée med apelsinblommor ²

Fruchtsalat / Frukt sallad

Pepparkakor ¹

Diverse Eissorten ² / Olika glassorter ²

* nur während Dinnerbuffet / endast vid kvällbuffén

¹ enthält Gluten / innehåller gluten

² enthält Laktose / innehåller laktos

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise in CHF, inkl. MwSt.