

Karte Gaststube

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Grenchner Hof Nudeln mit Crevetten und Speckstreifen an pikanter Tomatenparmesan-Sauce	29.50
Kalbsleberstreifen «Provençale» serviert mit Butterrösti	36.50
«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	21.50
«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüsegarntur	27.50
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	26.50

«Chef's Empfehlung»

140.00

Für zwei Personen

Parmesansuppe

Schweins Cordon Bleu «Advent Art»
(mit Käse + Datteln gefüllt)
serviert mit Zimt-Risotto

Hit-Dessert

Ein Liter Mineral

Zwei Kaffee

1 Flasche Cuvée Robi Alte Reben 2017



Cuvée Robi Alte Reben 2017

Die Wachau zählt zu den führenden Weinbaugebieten der Welt. Terrassenlagen, besonderes Klima und Urgesteinsboden prägen die Weine.

Dieser Cuvée aus 70% Blauer Zweigelt und 30% Pinot Noir wurde im Holzfass ausgebaut und überzeugt durch Eleganz und würzige Aromen. Gemeinsam mit Robert Laski wurde dieser finessenreiche Wein kreiert und exklusiv für den Grenchner Hof und Robi's Enoteca abgefüllt.

Gourmet-Menü Advent



Tartar von Saiblingsfilet serviert auf Randencarpaccio
nappiert mit Granatapfel-Pfeffer-Vinaigrette



Safransuppe mit Rougetfilet & Zimtschaum



Zanderfilet & Rinds Entrecôte Ojo de Agua von Dieter Meier
an Vanille Butter gebraten
auf rote Zwiebeln-Risotto serviert



Rindsfilet, geschmorte Rindsbacken & Bärenkrebsschwanz
Serviert auf Wirsing Blatt, begleitet von Gemüse-Praliné und Orangen-Chilisauce
dazu Trüffel-Blau Kartoffeln



Käse-Teller



Advents-Dessert

Menü 4 Gänge
Menü 6 Gänge

86.50
99.50

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams überraschen. Wir bieten Ihnen unsere Menüs auch vegetarisch oder mit Fisch und Krustentier an. Unser Service bietet Ihnen gerne den passenden Wein aus der 7-dl-Flasche an.

GH Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli mit Pouletbruststreifen und gerösteten Nüssen an Hagebuttensvinaigrette	16.50
Nüsslisalat GH Klassiker mit Lammstreifen an Chili-Butter gebraten	14.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind, Riesencrevetten & Jakobsmuscheln dazu Ananas an Bresse-Bleu Dressing	24.50
---	-------

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli	10.50
Hummersuppe mit Jakobsmuscheln	16.50

Warme Vorspeisen

Sautierte Kalbsleber an Honig-Butter gebraten serviert auf Sauerkraut-Risotto	22.50
Zanderfilet, Crevetten & Lammfleisch Eintopf serviert mit Lauchnudeln und Balsamico-Malagasauce	23.50

Vegetarisch

Blätterteig-Stern gefüllt mit Marktgemüse serviert mit Pilzsauce und GH-Pizokel	26.50
--	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team.

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Orangen gefüllt mit Schweinsfilet-Medaillon an Cassissauce, serviert mit Dattel-Nudeln, dazu glacierte Karotten & Sellerie	44.50
Kalbsschnitzel an Lebkuchensauce serviert mit Wirsing-Speck Risotto	49.50
Rindsfilet mit Bresse Bleu Käse gefüllt, serviert mit Pastinaken Ragout dazu Saiblingfisch-Kartoffeln-Rösti begleitet von Amarone Sauce	58.50
Rinderfilet-Goulasch Stroganoff Am Tisch flambierte Hausspezialität serviert mit GH Pizokel	49.50
Châteaubriand (Doppeltes Rindsfilet < 240 gr.) reich garniert mit marktfrischem Gemüse und einer Sauce und Beilage nach Wahl	66.50
Rinds-Entrecote in Dattelnkruste gebraten serviert mit Lauchrisotto	200 gr. 42.00 300 gr. 52.00 400 gr. 62.00
Entrecôte double GH Rinds Entrecôte Ojo de Agua (300 gr. pro Person) Dieses Gericht servieren wir Ihnen auf der Platte, reich garniert mit marktfrischem Gemüse und Pfeffer-Cognac-Senf Sauce und einer Beilage nach Wahl	66.50
Eglifilets in Chasselas-Teig gebacken (Deutschland, W.F.) serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.50
Zanderfilet, serviert mit gebackenen Randen dazu Zimtkartoffeln und Ingwersauce	39.50
Ganze Seezunge (Frankreich, Wildfang) im Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50
Auf Vorbestellung	
Ganzer Hummer ca. 1.4 Kg aus Maine (USA, Wildfang) mit Cafe de Paris Butter überbacken, serviert mit Gemüsereis	98.50
Halber Langustenschwanz vom Grill (Brasilien, Wildfang) mit glasierten Orangen und Rosmarinkartoffeln	59.50