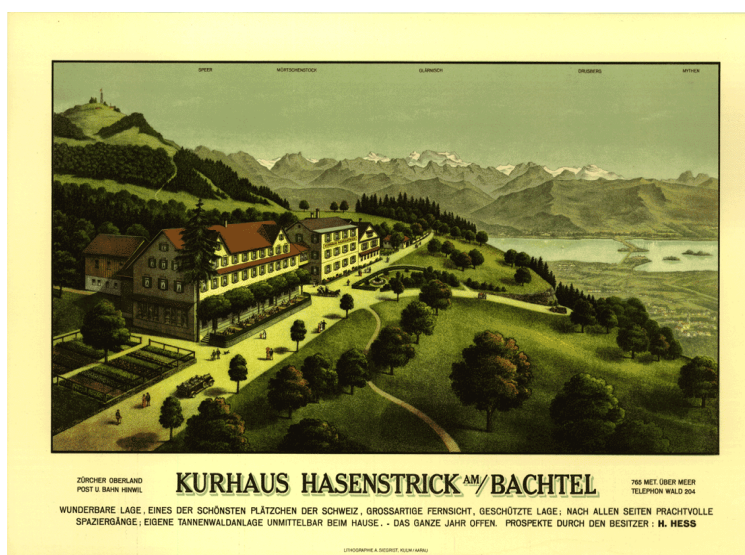




hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

*Gastlichkeit im Hasenstrick
seit mehr als 150 Jahren*



Herzlich Willkommen im Hasenstrick Hotel-Restaurant

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.
Wir nehmen Ihre Wünsche und Anregungen sehr gerne entgegen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Gastgeber

Rainer Gérard Bellstedt
und das Hasenstrick-Team



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Marktfrische Salate, raffiniert kombiniert und angerichtet

Blattsalat ‚Hasenstrick‘ mit French-, Joghurt oder Italian Dressing	Fr. 7,50
Assortierte Salate ‚Bachtel‘ angemachte Salate mit Kräutern und Pinienkernen	Fr. 8,50
Griechischer Salat mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 25,50
Bouquet von Blattsalaten mit gebackenem Parmesan und sautierter Kalbsleber	Fr. 21,50
Knackiger Nüsslisalat angerichtet mit Orangenfilets und Baumnüssen	Fr. 12,50

Kalte Appetitanreger

Beefsteak Tartar mild, rassig oder scharf serviert mit Toast und Butter	als Vorspeise als Hauptspeise	Fr. 23,50 Fr. 31,00
Terrine von Rauchfischen Wildlachs, Graved Lachs, Felchen und geräucherter Heilbutt, vereint in einer raffinierten Terrine, dazu Sauerrahm- Meerrettichsauce, Blattsalatbouquet und Toast		Fr. 19,50



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Aus dem Suppentopf

Tomatencrème mit Basilikum-Rahmhaube und einem Hauch Gin	Fr. 9,00
Hausgemachte, klare Ochsenschwanzsuppe abgeschmeckt mit Madère, als Einlage Gemüsewürfel	Fr. 9,50
Rindsbouillon mit Ei oder Sherry	Fr. 8,50
Original Bündner Gerstensuppe	Fr. 8,50
Crème ‚Mogador‘ Geflügel-Lauchcrème und obenauf eine Haube mit Curry-Rahm	Fr. 9,50

Warme Zwischengerichte und Fleischloses

Gebratene Waldpilze auf Toast und gebratenem Chicorée und Mozzarella	Fr. 20,50
Risotto ‚Terra e Montagna‘ Sämiges Vialone-Risotto, angerichtet mit Steinpilzen und Bergkäse, verfeinert mit einem Schuss Prosecco	Fr. 19,50
Penne al forno ‚Casalinga‘ al dente gekochte Penne mit Peperoni-Tomatensauce, Champignons, gratiniert mit Parmesan	Fr. 17,50
Pikantes Linsengericht mit Gemüse und pochiertem Ei	Fr. 15,50
Gemüse-Rösti überbacken mit Camembert	Fr. 19,50



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Aus See und Meer

Forellen-Filet gebraten in Thymian-Butter angerichtet auf Bratkartoffeln, Blattspinat und grillierte Tomate	Fr. 28,50
Lachs-Steak pochiert im Kräutersud auf Ragoût von grünem Spargel, Petersilien- Schnittlauch-Kartoffeln	Fr. 32,50
Gebackener Zander Blattspinat, Kräuterkartoffeln und Tatarsauce	Fr. 28,50
Jakobsmuschel aufgespiesst mit Zitronengras gebraten mit Knoblauch, Chili und Tomatenwürfel, abgerichtet auf Mosaik-Reis	Fr. 31,00

Fleischgerichte aus artgerechter Haltung

Sautierte Kalbsleber ‚Venetiana‘ Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln und Oregano gebraten, dazu eine knusprige Butterrösti	Fr. 34,50
Schweinsfilet mit pikanter Nussfüllung Currysauce und Früchtegarnitur, Trockenreis	Fr. 33,50
Rindsfiletmedaillons an Whisky-Pfeffer-Rahmsauce Kartoffelkroketten, Gemüsegarnitur	Fr. 48,50
Lammfilet vom Grill mit Rotweinjus auf Ratatouille, umgeben von Bratkartoffeln mit Rosmarinöl	Fr. 31,00



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Braten auf dem heissen Stein

wie Sie es mögen

Rindsentrecôte	(Brasilien)	ca. 250 g	Fr. 39,00
Straussenfilet	(Südafrika)	ca. 220 g	Fr. 36,50
Schweinssteak	(Schweiz)	ca. 250 g	Fr. 28,50
Riesen-Crevetten	(Thailand)	6 Stück	Fr. 42,50
Rindsfilet	(Schweiz)	ca. 250 g	Fr. 52,50

Zum Heissen Stein servieren wir Ihnen einen Hasenstrick-Salat,
herzhafte Saucen (Steak-, Curry-, Knoblauch-Sauce)
und Pommes frites, Bratkartoffeln oder Butterreis

Altbewährtes und Hasenstrick-Spezialitäten

Wyländer Schmorbraten Im Rotwein mariniertes Rindsbraten mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Croûtons. Dazu Kartoffelstock und Rotkraut	Fr. 29,50
Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit würzigem Käse und Schinken, sorgsam gebraten, mit marktfrischem Gemüse und Pommes frites	Fr. 32,50
Saftiges Kalbssteak mit frischen Eierschwämmchen, Saison-Gemüse und frischen Nudeln in Butter	Fr. 46,00



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Hausgemachte süsse Versuchungen

Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9,50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr.	8,50
Kürbis-Tiramisú	Fr.	10,50
Zwetschgen-Orangenterrine mit Zimteis	Fr.	10,50
Panna cotta, Himbeersauce und Rahm	Fr.	8,50
Frischer Fruchtsalat, garniert mit exotischen Früchten		
	mit Rahm	Fr. 9,50
	mit Kirsch	Fr. 10,50
	Nature	Fr. 8,50
Stracciatella Parfait mit Marie Brizard	Fr.	11,50



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse	Fr.	14,50
Schweins-Rahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	Fr.	14,00
Butternudeln mit Tomaten- oder Champignon-Sauce und Reibekäse	Fr.	8,50
Gebackene Egli-Knusperli oder Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites und Tartar-Sauce	Fr.	12,50
Portion Pommes frites	Fr.	8,00