

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT JOHANNISBURG



Aus besten Zutaten werden die
schmackhaftesten Gerichte gezaubert.
Wichtig sind uns regionale und qualitativ beste Lebensmittel,
die wir mit viel Liebe zubereiten.
Unsere Fleisch- und Fischprodukte kommen aus folgenden Ländern:

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz/Australien

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“: Vietnam

Schnecken: Frankreich (Burgund)

Zander: Polen

Jakobsmuscheln: Kanada

Lachs: Norwegen

Poulet: Schweiz

Hummer: Kanada

Seeteufel: Island

Forellen: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Ihr Gastgeber Daniel Knobel



Suppen

Bouillon mit Sherry, Gemüse und Mark	9
Pikante Currysuppe mit Riesencrevettenspiess	16
Hummercrèmesuppe mit seinem Fleisch und einem Schuss Cognac	19
Bärlauchcrèmesuppe mit flambierten Morcheln	15
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsroulade	16

Kalte und warme Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Cherry-Tomaten	11
Gemischter Salat	14
Lauwarmer Spargelsalat mit Tomaten-Pinienkernsalsa und gebratenen Riesencrevetten	21
Ziegenfrischkäse mit Pinienkernkruste auf gebratener Apfelscheibe	18
Tatar vom „Schwyzer Rind“ mit Toast und Butter	klein 24 gross 36
Halbes Dutzend Schnecken à la maison	17
Tatar von der Forelle mit Rauchlachs und grünem Spargel Espuma	21
Überbackener Spargel-Schinken-Crêpe	19

Fischgerichte

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili und Kräutern gebraten auf Knoblauchspaghettini	44
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter auf grünen und weissen Spargeln, dazu Frühlingkartoffeln	47
Trilogie vom Hummerschwanz, Seeteufel-Filet und der Jakobsmuschel auf Frühlingsrisotto mit Meerrettich	54

Vegetarische Speisen

Bunter Gemüseteller mit Spargel Risotto	32
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce	24
Grün-weiße Spargeln mit Parmesancreme überbacken, dazu Frühlingkartoffeln	34
Strozzapreti mit Bärlauch-Pesto, Wildspargeln, Morcheln und einem pochiertem Ei	38

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und einer Gemüsevariation	vom Schwein	32
	vom Kalb	43
Cordon bleu mit Pommes frites und einer Gemüsevariation	vom Schwein	35
	vom Kalb	46
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit goldgelb gebratener Rösti		42
Kalbssteak auf Morchel-Wildspargel-Ragout und Strozzapreti		54
Gebratenes Black-Angus-Rindsfilet auf grünen und weissen Spargeln mit Morchel-Jus und Bärlauch-Kartoffelgratin		62
Filetwürfel vom Black-Angus-Rind an einer feurigen Whisky-Rahmsauce, dazu Trockenreis und eine Gemüsevariation		52
Entrecôte vom „Schwyzer-Rind“ mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und eine Gemüsevariation		
	140 g	42
	200 g	48
	300 g	64
Sanft im Ofen gegarter Lamm-Rücken mit grünen und weissen Spargeln, dazu Bärlauch-Kartoffelgratin		54
Pouletbrust-Blankett mit Spargeln und Morcheln, dazu hausgemachte Nudeln		42

Die MwSt von 7,7% ist in unseren Preisen inbegriffen