

# 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  
Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ ökologische Aquakultur: Vietnam  
Alpen Egli: Wallis, Schweiz  
Steinbutt: Holland  
Bottarga: Italien  
Hummer: Kanada  
Maispoularde: Frankreich  
Schnecken: Frankreich (Burgund)

*Ihr Gastgeber Daniel Knobel*

Warme Küche von 11:30 – 13:30 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr  
(Sonntag durchgehend)

## *Suppen*

Bouillon mit Sherry, Gemüse und Mark	9
Pikante Currysuppe mit Riesencrevettenspiess	16
Hummercrèmesuppe mit seinem Fleisch und „einem Schuss“ Cognac	19
Ajo Blanco – Kalte Mandelsuppe mit Orangengelee und Pistazienparfait	15

## *Kalte und warme Vorspeisen*

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Cherry-Tomaten	11
Rucolasalat mit Granatapfel, Baumnüssen und Parmesanspänen an einer Dijon-Senf-Vinaigrette	13
Gemischter Salat	14
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
Farbiger Cherrytomaten-Cocktail auf Büffelmozzarellacrème und Basilikumfocaccia	18
Kurz gebratenes Vitello tonnato	24
Rindscarpaccio mit Eierschwämmli, Parmesan und Rucola	26

## *Fischgerichte*

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili und Kräutern gebraten, auf Knoblauchspaghettini	44
Gebratene Alpen-Eglifilets vom Berner Oberland auf Tomatenragout mit Sommergemüse und Salzkartoffeln	52
Gebratene Tranche vom Heilbutt auf Ebly-Curryrisotto mit Crevetten	54

## *Vegetarische Speisen*

Bunter Gemüseteller mit Eierschwämmelrisotto	32
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce	24
Variation vom Ratatouille	31

# *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 und Haxen-Praline auf Lauchragout, mit Eierschwämmli und Gries-Nocken		54
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
«Rindsfilet Mille-feuille»: Geschichtetes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan, dazu mit Ratatouille gefüllte Paccheri		59
Gebratene Maispoulardenbrust auf Rucola mit Baumnußpesto, Eierschwämmli und Gries-Nocken		43

*Das „Johannisburg“-Team wünscht Ihnen  
einen guten Appetit!*