

# 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:

**Kalb: Schweiz**

**Kräuter Schwein: Region Oberer Zürichsee**

**Rind: USA/Argentinien/Australien** (kann mit Antibiotika versehen sein)

**Hummer: Kanada**

**Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“: Vietnam**

**Schnecken: Frankreich, Burgund**

**Zander: Polen**

**Lachs: Norwegen**

## LIEBER GAST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Warme Küche von 11:30 – 13:30 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr (Sonntag durchgehend)

Die MwSt von 7.7% ist in unseren Preisen inbegriffen

*Ihr Gastgeber Daniel Knobel*



## Suppen

Pikante Currysuppe mit Riesengrillcrevetten

16

Hummer Cremesuppe mit seinem Fleisch  
und einem Schuss Cognac

19

Rinds Consommé mit Trüffelroulade

16

## Kalte und warme Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Camembert, Birnen und Granatapfelkernen

13

Nüsslisalat mit gebratenem Ei, Speck und Croutons

17

Johannisburg Tatar 2.0 vom „Schwyzer Rind“  
Klein 24 / gross 38

Halbes Dutzend Schnecken à la Maison

17

Steinpilz Ravioli auf Winterspinat, gehobeltem Parmesan und Portwein

24

Gin-Tonic-Lachs mit Wasabi-Mayonnaise auf Wakamealgensalat

24

Pici (Toscana-Pasta) mit Rindsfilet-Würfeli „Bolognaise style“ & Pecorino

22

## Fleischgerichte

Cordon bleu mit Pommes frites und einer Gemüsevariation  
vom Kräuterschwein aus der Region 38.00  
vom Kalbsrücken 48.00

Geschmorte „Kalbskopf-Bäggli“ mit Kürbis Risotto  
52

Kalbsrückensteak auf Morchel-Rahmsauce mit Linguine und einer Gemüsevariation  
56

Filetwürfel vom Black-Angus-Rind, an einer feurigen Whisky- Rahmsauce,  
Trockenreis und einer Gemüsevariation  
54

«Duo vom Rind und der Ente» Black Angus Rindsfiletmedaillon mit geräucherten  
Entenbruststreifen, Entenleber dazu Sellerie und Kartoffel  
64

Entrecôte vom „Black Angus-Rind“ mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und einer Gemüsevariation  
140 g 42 / 200 g 48 / 300g 64

## Fischgerichte

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili und Kräutern gebraten  
auf Knoblauch-Linguine  
44

Royal Filet vom Zander mit Pfefferkruste auf Wasabicremesauce  
Sesamreisküchlein dazu süss/saures Gemüse  
48

## Vegetarische Speisen

Vegi Cordon bleu  
„Crêpes, Cantadou, Appenzeller Käse, Gemüsegewürfel“  
mit Pommes frites und einer Gemüsevariation  
32

Steinpilz Ravioli auf Winterspinat, gehobeltem Parmesan und Portwein  
38