

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
Lachs: Norwegen
Zander: Polen
Seeteufel: Island
Hummer: Kanada
Maispoularde: Frankreich
Schnecken: Frankreich (Burgund)
Lamm: Neuseeland/Irland

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	15
Hummercrèmesuppe mit seinem Fleisch und „einem Schuss“ Cognac	18
Bärlauchcrèmesuppe mit flambierten Morcheln	15
Spargelcrèmesuppe mit gebratenem Wild-Spargel und Graved Lachs	16

Kalte und warme Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Cherry-Tomaten	11
Gemischter Salat	14
Lauwarmer Spargelsalat mit Tomaten-Pinienkern-Salsa und gebratenen Riesencrevetten	21
Ziegenfrischkäse mit Pinienkernkruste auf gebratener Apfelscheibe	18
Rindstatar mit Toast und Butter	klein 22 gross 34
Halbes Dutzend Schnecken à la maison	17
Grüne und weisse Spargeln mit geschmortem Schinken und einem pochierten Ei	22
Im „EMMAIA“ geschmortes Lamm-Ragout auf Bärlauch-Risotto mit Pecorino	24

Fischgerichte

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili und Kräutern gebraten, auf Knoblauchspaghettini	42
Gebratenes Seeteufelfilet mit Bärlauchkruste auf schwarzem Risotto und Baby-Karotten	52
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter auf grünen und weissen Spargeln, dazu Frühlingskartoffeln	47

Vegetarische Speisen

Bunter Gemüseteller mit Spargelrisotto	32
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce	24
Spargeln à la maison überbacken, dazu Frühlingskartoffeln	34
Morchel-Haselnuss-Frikassee im Nudelnest	31

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und einer Gemüsevariation	vom Schwein	29
	vom Kalb	41
Cordon bleu mit Pommes frites und einer Gemüsevariation	vom Schwein	34
	vom Kalb	45
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit goldgelb gebratener Rösti		41
Kalbssteak auf Morchel-Wildspargel-Ragout und Strozzapreti		52
Feurige Rindsfiletwürfel an einer Whisky-Rahmsauce, dazu Trockenreis und eine Gemüsevariation		49
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und eine Gemüsevariation		
	140 g	42
	200 g	47
	300 g	62
Gebratenes Rindsfilet auf grünen und weissen Spargeln mit Morchel-Jus und Bärlauchspätzli		62
Sanft im Ofen gegartes Lamm-Karee am Stück mit Bärlauchkruste, grünen und weissen Spargeln, dazu Frühlingskartoffeln		52
Gebratene Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsauce und hausgemachten Nudeln		42

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