

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
Dorade: Griechenland
Hirsch: Österreich
Poulet: Schweiz
Hummer: Kanada

Ihr Gastgeber Daniel Knobel



Suppen

Bouillon mit Sherry, Gemüse und Mark	9
Pikante Currysuppe mit Riesencrevettenspiess	15
Hummercrèmesuppe mit seinem Fleisch und einem Schuss Cognac	18
Altendörfler Rieslingcrèmesuppe mit mit Rinds-Barbecuespiessli	15

Kalte und warme Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Cherry-Tomaten	11
Gemischter Salat	14
Nüsslisalat mit gebratenem Ei, Speck und Croutons	17
Orangen-Randen-Carpaccio mit Honigdressing, Roquefort und geräucherter Entenbrust	19
Ziegenfrischkäse mit Pinienkernkruste auf gebratener Apfelscheibe	18
„Swiss-Prime“ Rindstatar mit Toast und Butter	klein 24 gross 36
Halbes Dutzend Schnecken à la maison	17
Rauchlachs-Cannelloni mit Randen-Meerrettichmousse	22
„Chef's Risotto“ mit Meeresfrüchten und gebratenem Hummerschwanz	35

Fischgerichte

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili und Kräutern gebraten auf Knoblauchspaghettini	44
Gebratenes Zanderfilet auf Karottenpüree und Kartoffel-Lauch-Rolle	48
Gebratene Doradenfilets auf Kartoffel-Sauerkraut-Ravioli mit Salbeibutter und Gemüsestroh	46

Vegetarische Speisen

Bunter Gemüseteller mit Parmesan-Risotto	32
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce	24
Tofu-Spiessli mit Rüebl-Curry-Kartoffelstock	34

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
Gebratenes Hirschrücken-Medaillon auf rotem Curry-Gemüse und Wildreis		52
„Surf and Turf“: Gebratenes Black-Angus-Filet-Medaillon mit Hummer-Schwanz auf Parmesan-Risotto, dazu eine Gemüsevariation		64
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
Poulet-Involtini gefüllt mit Rohschinken, Dörrotomaten, Rucola und Frischkäse, dazu Kräuter-Knoblauch-Nudeln		42
Brasato vom Rind mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf		46

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

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

Die MwSt von 8% ist in unseren Preisen inbegriffen