

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
Trockenfleisch: Schweiz/Italien/Spanien
Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ ökologische Aquakultur: Vietnam
Schnecken: Frankreich (Burgund)
Zander: Polen
Jakobsmuscheln: Kanada
Wild: Frisch Österreich
Maispoulardenbrust: Frankreich
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
Steinpilzcrèmesuppe mit Wachtelschenkel und Speckdattel	16
Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	13

Kalte und warme Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Cherry-Tomaten	11
Gemischter Salat	14
Nüsslisalat mit gebratenem Ei, Speck und Croutons	17
„Jägersalat“: Bunter Blattsalat mit Trauben, Hirschsalsizwürfeli und Pilzen	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
Hirschrücken-Carpaccio mit Waldpilz-Tatar	26
Trio von der Wachtel mit einer Kürbis-Sinfonie	28

Fischgerichte

Riesen-Crevetten „EDEN Shrimps“ mit Chili und Kräutern gebraten auf Knoblauchspaghettini	44
Gebratene Jakobsmuscheln auf Weisswein-Risotto mit Eierschwämmli und Parmesanschaum	48
Gebratenes Zanderfilet auf hausgemachten Nudeln mit Kürbis-Sugo und Broccoli	48

Vegetarische Speisen

Bunter Gemüseteller mit Eierschwämmli-Risotto	32
Vegetarischer Wildteller	34
Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce	24
Kürbis-Knödel mit Pilzen und Käse überbacken, dazu Rotkraut	34

Wildspezialitäten

Rehpfeffer „Jägerart“	41
Rehschnitzel mit Eierschwämmli-Rahmsauce	46
Hirsch-Entrecôte mit gebratenen Steinpilzen und Wild-Jus	48
Am Stück gebratener Rehrücken im Kürbiskernmantel mit Wild-Jus (Tellerservice)	62

Zu allen Wildspeisen servieren wir Ihnen folgende Beilagen:
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Maroni und einen Wild-Apfel

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	46
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit goldgelb gebratener Rösti		41
Gebratenes Black-Angus-Rindsfilet auf Rotweinschalotten und Entenlebersauce, dazu Portweifeigen und Champagner-Risotto		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	47
	300 g	62
Gebratene Maispoulardenbrust, dazu Kürbis-Knödel mit Pilzen und Käse überbacken und Rotkraut		42

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