

# HERZLICH WILLKOMMEN IM BLOCKHUS

\*\*\*

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

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht und ohne  
Geschmacksverstärker

## Unsere kalten Vorspeisen

\*\*\*\*\*

<i>Gemischter BlattSalat</i>		CHF	12.50
<i>Französische oder italienische Sauce</i>			
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>		CHF	14.50
<i>Französische oder italienische Sauce</i>			
<i>Friseesalat an Käsesauce und Serranostreifen</i>		CHF	14.50
<i>Hausgemachte Gorgonzola sauce</i>			
<i>Jamon Serrano und Chorizo picante</i>	Vorspeise	CHF	17.50
	Hauptgang	CHF	27.50
<i>Schwarzwälder Rohschinken (geräuchert)</i>	Vorspeise	CHF	17.50
	Hauptgang	CHF	27.50
<i>Rinder-Carpaccio mit Basilikum und Parmigiano</i>	Der Klassiker		
	Vorspeise	CHF	19.50
	Hauptgang	CHF	30.50
<i>Thunfisch-Carpaccio (pazifischer Ozean)</i>	Vorspeise	CHF	19.50
<i>mit Wasabisauce (nicht so scharf)</i>	Hauptgang	CHF	31.50

## Unsere warmen Vorspeisen

<i>Tomatencrèmesuppe</i> mit Vodka Natürlich hausgemacht	CHF	12.50
<i>½ Dutzend Schnecken</i> mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken	CHF	19.50
<i>Riesencrevetten „Pil-Pil“</i> in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini sautiert	CHF	19.50
<i>Teigwaren mit frischen Pilzen</i> Das Angebot ändert sich nach saison	CHF	19.50
<i>Taglierini Aglio olio e peperoncini</i> Scharf und Knobli was will man mehr	CHF	15.50
<i>Tagliatelle all' arrabbiata</i> Frische peperoncini und unsere Tomatensauce	CHF	16.50
<i>Ravioli mit Kalbfleischfüllung Blattspinatfüllung</i> in Salbeibutter sautiert	CHF	20.50
<i>TAGLIATELLE mit CREVETTEN</i> Mit Knobli ,Peterli und Olivenöl	CHF	20.50

# Unsere Tartar Variationen

(mit Toast & Butter serviert)  
(Tatar & Carne Cruda aus CH-Rindfleisch)

<i>Tatar klassisch</i>	CHF	30.50
<i>Unser Klassiker</i>		
<i>Tatar Paesana</i>	CHF	33.-
<i>mit würzigem Schnittlauch-Sauerrahm und Rohschinkenstreifen</i>		
<i>Tatar Steiermark</i>	CHF	32.-
<i>mit echtem, steirischem Kürbiskernöl verfeinert</i>		
<i>Tatar mit Kräuterbutter gratiniert</i>	CHF	35.50
<i>mit unserer hausgemachten Kräuterbutter gratiniert</i>		
<i>Tatar Thai-Style</i>	CHF	32.-
<i>mit frischem Ingwer und Koriander</i>		
<i>Tatar con Aglio, Cipolle e Peperoncini</i>	CHF	33.-
<i>Mit gehacktem Knobli ,Zwiebeln und frischen Peperoncini</i>		
<i>Tatar Toskana</i>	CHF	32.-
<i>mit Parmesanstückchen und Aceto Balsamico</i>		
<i>Alle Tartar servieren Wir auf Wunsch zusätzlich mit Calvados, Brandy</i>		
<i>Oder Whisky</i>	+ CHF	5.-
<i>möchten Sie anstatt Toastbrot &gt; Pommes Frites</i>	CHF	3.50
*****		
<i>Frische gebratene Pilzen /saisonal) aufs Tartar</i>	+ CHF	10.-
<i>Carne Cruda (rohes Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Olivenöl)</i>	CH	29.50
<i>mit aromatischem Trüffel-Olivenöl oder Limonen-Olivenöl</i>		

## Unsere hausgemachten Teigwaren Als Hauptgang

<i>Teigwaren mit frischen Pilzen</i>	CHF 29.50
Das Angebot ändert sich nach saison	
<i>Taglierini Aglio olio e peperoncini</i>	CHF 23.-
Scharf und Knobli was will man mehr	
<i>Tagliatelle all' arrabbiata</i>	CHF 24.-
Frische peperoncini und unsere Tomatensauce	
<i>Ravioli mit Kalbfleischfüllung Blattspinatfüllung</i>	CHF 32.50
in Salbeibutter sautiert	
<i>TAGLIATELLE mit CREVETTEN</i>	CHF 32.50
Mit Knobli ,Peterli und Olivenöl	

## Unsere Hauptspeisen vom Kalb

<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Salbeibutter und Knobli</i>	CHF 39.00
Serviert mit Rösticroquetten und frischem Markt Gemüse	
<i>Züricher Geschnetzelttes an Champignonrahmsauce</i>	CHF 44.50
Serviert mit Rösticroquetten und frischem Markt Gemüse	
<i>Cordon bleu vom Kalb a la Blockhus</i>	CHF 44.00
mit urchigem Bergkäse gefüllt ohne Schinken	
mit Pommes Frites und frischem Markt Gemüse	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	CHF 40.50
Nicht aus Wien ,aber fast mit Pommes Frites serviert	

# Unsere Hauptspeisen

Vom Rind Lamm Schwein und auch Pferd

*Pferdefilet mit Kräuterbutter überbacken* CHF 44.00

Unser Hausgericht schlechthin

mit hausgemachtem Kartoffelgratin und frischem Markt Gemüse

*Entrecôte „Café de Paris“ oder mit Senfsauce* CHF 48.00

(Paraguay Weidehaltung ohne Hormone)

dazu gibt's Pommes Frites und Blattspinat

*Lammfilet vom Grill an Senfsauce* CHF 39.50

Dazu gibt's unser hausgemachtes Kartoffelgratin  
und frischem Marktgemüse

*Boeuf Stroganoff der Klassiker schlechthin* CHF 45.50

*Rindsfiletstreifen an würziger Paprikarahmsauce*

dazu unsere hausgemachten Teigwaren und frisches Markt Gemüse

*Rinderfilet vom Grill* CHF 58.-

(Paraguay Weidehaltung ohne Hormone)

mit Rahmsauce und schwarzem Pfeffer

unseren hausgemachten Teigwaren und frischem Markt Gemüse

*Knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen* CHF 28.50

*Mit Serviettenknödeln frischem Marktgemüse und Bratenjus*

*Erhältliche Saucen: Pfefferrahmsauce, hausgemachte Café de Paris,  
Senfsauce und Paprikarahmsauce*

# Gut gereifte Weichkäse

(CH / Frankreich / Italien)

Wir servieren verschieden Sorten

Unter anderem Brie, Epoisses, Blauschimmel, Ziegen und Schafskäse  
(nach Verfügbarkeit)

1 Sorte	CHF	9.50
2 Sorten	CHF	15.50
3 Sorten	CHF	19.50
4 Sorten	CHF	23.50
Grosser Käseteller mit 6 - 7 Sorten	CHF	35.50

Wir servieren unseren Käse mit Birnen, Trauben und natürlich Brot

perfekt zum Käse passt ein Glas



Chateau Sauternes Mayne du Hayot 2012 1dl CHF 12.50

Oder auch ein Glas Mosel Riesling Trittenheimer Apotheke 2019  
1dl CHF 8.00

Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Desserts und Glace

*Man sagt, dass Männer die nichts Süßes essen, schlechtere Liebhaber sind?!*

*Ist zwar nur ein Gerücht aber man weiss ja nie ☺*

<i>Crema Catalana</i>	CHF	11.00
<i>Natürlich hausgemacht mit dem klassischen karamelisierten Zucker</i>		
<i>Hausgemachtes Schoggimousse</i>	CHF	13.50
<i>mit Früchtegarnitur frischer Himbeersauce und Rahm</i>		
<i>Warme Crêpes Gefüllt mit warmen Rotweinzwetschgen</i>	CHF	14.50
<i>Zimtglace &amp; Rahm</i>		
<i>Tarte Tatin der Klassiker aus der Normandie</i>	CHF	14.50
<i>Apfeltarte verkehrtherrum gebacken so das die Äpfel karamelisiert sind</i>		
<i>Zimtglace &amp; Rahm</i>		
<i>Wiener Eiskaffee</i>	CHF	12.50
<i>2 Kugeln Vanilleglace mit Espresso &amp; Rahm</i>		
<i>Kokos panna cotta an Ananaspüree mit Chillistreifen</i>	CHF	10.50
<i>(nicht scharf)</i>		
<u><i>Sorbets mit „spiritueller Begleitung“</i></u>		
<i>Limonensorbet mit einem Schuss Vodka oder Prosecco</i>	CHF	15.00
<i>Birnensorbet mit seinem Geiste</i>	CHF	15.00
<i>Blutorangensorbet mit Campari</i>	CHF	15.00
<u><i>Unsere Glacearomen</i></u>	pro Kugel CHF	5.00
<i>Vanille, Zimt, Blutorange, Limone, Birne</i>	mit Rahm	+ CHF 1.50

Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Getränke

## „Einsteiger“

diverse Lustau-Sherrys	15°/17°/18°	5cl	CHF 7.50
Fläschli Sherry Tío Pepe en Rama	18°	3.75dl	CHF 24.-
Porto		5cl	CHF 10.-/12.-
Wermut, Campari, Cynar	18°/23°/16°	4cl	CHF 7.80
Ricard, Pernod	45°	2cl	CHF 7.80
Aperol Spritz			CHF 13.50
Ramazotti, Averna, Amaro	35°	4cl	CHF 8.80
Fernet Branca	42°	2cl	CHF 8.80
Campari Orange, usw.		4cl	CHF 13.50
Gespritzter Weisswein			CHF 7.80
Prosecco mit Cassislikör		10cl	CHF 12.50
Gin Tonic		4cl	CHF 15.80
Vodka Tonic/Lemon, Rum Cola, Whiskey Cola		4cl	CHF 15.80

## Mineral & andere Gewässer

Arkina mit oder ohne Kohlensäure		50cl	CHF 6.80
Ramseier Süssmost / Schorle, Rivella rot, blau, Sprite, Coca Cola, Cola Zero, Sinalco		33cl	CHF 5.50
Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic		20cl	CHF 5.50
Granini Tomatensaft, Granini Orangensaft		20cl	CHF 6.-

## Hopfen & Malz

Feldschlösschen (CH) Original vom Fass		30cl	CHF 5.50
Feldschlösschen (CH), „Alkoholfrei“		33cl	CHF 6.50
Feldschlösschen (CH), „Brune“		33cl	CHF 6.50
„Weisser Hase“ Weissbier (Deutschland)		50cl	CHF 8.50
San Miguel (Spanien)		33cl	CHF 7.50
Birrificio Angelo Poretti no 4 EW		33cl	CHF 7.50
Brooklyn Defender		33cl	CHF 7.50

## Kaffee, Tee & andere Muntermacher

Café creme, Espresso, Ristretto, Tee			CHF 4.90
Doppelter Espresso			CHF 6.70
Coretto Grappa, Carajillo mit Brandy			CHF 7.70
Tee mit Rum			CHF 8.70
Irish Coffee			CHF 14.-

# Grappa, Cognac, Edelbrände & Co

Cognac <i>HÏNE RARE VSOP</i>	40° 2cl	CHF 14.-
Cognac <i>HÏNE Homage</i>	40° 2cl	CHF 20.-
Armagnac <i>Jean Cavé 1997</i>	40° 2cl	CHF 20.-
Armagnac <i>Laberdolive 1986</i>	46° 2cl	CHF 25.-
Calvados <i>divers</i>	40° 2cl	CHF 10.50
Calvados <i>Chateau de Breulli VSOP 15 Jahre</i>	40° 2cl	CHF 15.-
Hämmerle <i>MARILLE</i>	42% 2 cl	CHF 16.-
Marc <i>Morin</i>	40° 2cl	CHF 10.50
Vieille <i>Prune</i>	40° 2cl	CHF 12.50
<i>Lustau Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva</i>	40° 2cl	CHF 18.-
<i>Carlos Primero</i>	38° 2cl	CHF 12.50
<i>Le Panto Gran Reserva</i>	36° 2cl	CHF 14.-
<i>METTË Gingembre, METTË Fleur de Houblon</i>	45° 2cl	CHF 18.-
<i>Quitten COÏNG, Mirabelle</i>	43° 2cl	CHF 12.-
<i>Williamine, Himbeerbrand, Apricotine</i>	40° 2cl	CHF 12.-
<i>Gin Gordons</i>	37.5° 4cl	CHF 10.50
<i>Ballantines, Jameson, Jack Daniels usw.</i>	38° 4cl	CHF 14.-
<i>Rum Havanna</i>	40° 4cl	CHF 9.50
<i>Amaretto, Baily's, Cointreau, Sambucca, Limoncello</i>	18°-30° 4 cl	CHF 9.50

Verschiedene <b>GRAPPA</b>	2cl CHF 12.50 bis	CHF 24.-
Berta & andere 40° - 43°		
<b>SINGLE MALT WHISKYS</b>	4cl	CHF 18.- bis 25.-
40° bis 45°		

können Sie an der Bar sehen oder lassen Sie sich beraten

Preise inkl. 7.7% MwSt.