

La Famusa

Restaurant Pradas Resort

Vom Grill

DIREKT VOM GRILL SCHMECKT ALLES EINFACH DOPPELT SO GUT: OB DAS SAFTIGE RINDSSTEAK, DER LECKERE BURGER, DIE ZARTE POULETBRUST ODER DAS SCHMACKHAFTE LACHSFILET. STELLEN SIE SICH IHREN LIEBLINGSTELLER SELBST ZUSAMMEN UND WÄHLEN SIE BEILAGEN UND HAUSGEMACHTESAUZEN DAZU!

FAMUSA BEEF SPECIAL

RIB EYE-STEAK	
LADY'S CUT 200g	34.50
GENTLEMAN'S CUT 300g	51.50
als Surf & Turf (2 Stück Black Tiger Crevetten)	+6.00

BEILAGEN

alle Grillgerichte inklusive 1 Beilage nach Wahl
all grill dishes include 1 side dish of your choice

TAGESGEMÜSE / VEGETABLES	
RISOTTO	
POMMES FRITES / FRENCH FRITES	
SÜSSKARTOFFEL POMMES / SWEET PATATO FRIES	
BLATTSALAT / MIXED SALAD	
JEDE WEITERE BEILAGE / ADDITIONAL SIDEDISH	5.50

SAUCEN

alle Grillgerichte inklusive 1 Sauce nach Wahl
all grill dishes include 1 sauce of your choice

CHIMICHURRI	
CAFÉ DE PARIS	
PORT- UND ROTWEINSAUCE / PORT AND REDWINE	
KRÄUTERBUTTER / HOMEMADE HERB BUTTER	
ZITRONENSAUCE / LEMON CREAM SAUCE	
JEDE WEITERE SAUCE / ADDITIONAL SAUCE	2.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

KLASSIKER

GEGRILLTE POULETBRUST	23.50
180g Schweizer Pouletbrust auf den Punkt gegart, sehr saftig! 180g Swiss chicken breast, perfectly cooked, very tender!	
GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETT	25.50
200g Schweizer Schweinekotelett 200g Swiss pork chop	
ROYAL FAMUSA BURGER	23.50
150g, 100% Rind, Bergkäse, Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomaten, Haussauce 150g, 100% beef, mountain cheese, onions, lettuce, tomatoes, house sauce	

VEGETARISCH

GEMÜSECURRY	23.50
Gemüse Karussell an Currysauce mit Reis Vegetable curry in a rice-ring	
GEGRILLTES LACHSSTEAK	26.50
200g sanft grilliert und saftig 200g salmon steak	

Fleischdeklaration:
Schweiz: Schweinefleisch, Rindfleisch, Tatar, Poulet
Fischdeklaration:
Norwegen: Lachs, Vietnam: Crevetten, Deutschland: Zanderfilet

Fragen Sie uns gerne nach unserer Weinkarte und weiteren Getränken.

VORSPEISEN

	klein	gross
TAGESSUPPE Hausgemacht mit Bürtli homemade daily soup served with Bürtli	6.50	8.50
CULASCHSUPPE Hausgemacht nach ungarischer Art mit Bürtli homemade Hungarian style goulash soup served with Bürtli	7.50	9.50
UNSER TATAR 100% Rindfleisch, Condiments, Toast und Butter 100% beef tartare, condiments, toast and butter	18.00	26.50
– als Vorspeise: 70g	26.50	
– als Hauptgang: 140g	39.50	
+ für alle, die es genauso lieben wie wir: 210g	39.50	
+ Whiskey, Cognac, Trüffelöl oder Ei	+3.00	

SALATE

	klein	gross
SAISONALER HÜTTENSALAT Blattsalat, Parmesan, Croûtons und Hausdressing	7.50	12.50
+ Speck & gehacktem Ei		
+ Black Tiger Crevetten pro Stück	+4.50	
+ Poulethrust	+3.00	
+ bacon & chopped egg	+3.00	
+ black tiger prawns	+8.00	
+ chicken breast		
lettuce, parmesan, croutons, and house-dressing		
CAPRESE SALAT Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl & Balsamico	10.50	17.50
tomatoes, buffalo mozzarella, olive oil, balsamico dressing		

Fondue jeden Mittwoch ab 18:00 Uhr
Euses Fondue – Das muesch probiere!

KINDERKARTE

CHICKEN NUGGETS 6 Nuggets serviert mit Pommes 6 chicken nuggets served with fries	13.50
KINDER PIZZA Margherita Pizza	10.50
SCHNIPO Paniertes Schnitzel serviert mit Pommes pork escalope served with fries	15.00
KIDS BURGER Rindsburger, Eisbergsalat, Tomaten, Haussauce beefburger, lettuce, tomato, house sauce	15.50

SNACKKARTE LA FAMUSA

Vegetarische Frühlingsröllchen serviert mit Sweet Chili Sauce	R. 10.50
Samosa (Veg) serviert mit Sweet Chili Sauce	R. 10.50
Hackfleischbällchen hausgemachte Indiefleischbällchen serviert mit saurer Famusa Sauce	R. 11.50
Panierte Crevetten Lustrean mit Sambal-paste, serviert mit Sweet Chili Sauce	R. 11.50
Mozzarella-Sticks Mozzarella-Streifen mit Tomatenbelag paniert und goldbraun gebraten, serviert mit saurer Famusa Sauce	R. 11.50
Flammkuchen Classic (Eisässer) serviert mit Obatztl, Speck und Zwiebeln	R. 14.50
Nachos Classic Tortilla Chips an pikanter Tomatensauce, Jalapeño und Cheddar-Käse überbacken, das servieren wir servieren und Saucen	R. 15.50
Zanderfilet im Blättig serviert mit hausgemachter Tatar-Sauce	R. 15.50
Famusa-Partyrollen Füllungen, Mozzarella-Stück, panierte Crevetten, hausgemachte Indiefleischbällchen, das servieren wir eine saure Famusa-Sauce und Sweet Chili Sauce	R. 28.50
Portion Pommes Frites	R. 8.50

Hochdekorierter Indiefleisch-Schicht
Hochdekorierter Zander-Brustfilet
Direkter Zander-All-Over-Steak-Filet-Vegan

DESSERT

TAGESKUCHEN - Täglich frisch gebacken, serviert mit Vanilleglace - cakes freshly baked daily served with vanilla ice cream	8.50
WIENER APFELSTRUDEL Serviert mit Vanillesauce Viennese apple strudel served with vanilla sauce	10.50
GERÜHRTER WIENER EISCAFÉ Rezept des Hauses – Cognac, Irish Whisky & Eierlikör House recipe – cognac, irish whiskey & eggnog	12.50
GLACE & SORBET Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Erdbeere & Zitrone Schlagrahm Vanilla, chocolate, sour cream, strawberry & lemon Whipped cream	3.50 +1.50
KÄSE VON DER VITRINE Auswahl verschiedener Käsesorten 100g / 200g choice of different cheeses 100g / 200g	11.50 20.00

Leibe G Glim, bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.