

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 10.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 14.50

grosse Portion

Knuspriger Schweinebauch (24 Stunden gegart)
rassiger Linsen- Apfelsalat mit Brotchips und Apfel- Wasabiglance

Fr. 23.50

Fr. 38.--

Rindfleisch - Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch
serviert mit Toast und Butter

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Bunter Quinoa- Gemüsesalat
mit gebratenen Riesencrevetten und Teriyakisauce

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Hausgemachte Brasato- Ravioli an Salbeibutter
mit Erbsenpüree

Fr. 26.--

Fr. 41.--

Hausgemachte Gänseleber- Terrine
mit Senffrüchten und Brioche

Fr. 26.50

Fr. 44.--

Sauerkrautsuppe mit
Leberwurstravioli
Fr. 13.--

Maiscremesuppe
mit Gänseleber und
Popcorn
Fr. 14.50

Kraftbrühe mit
Kräuter-Flädli
Fr. 6.50

Geme servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch als
kleine Portion mit einer Preisreduktion von Fr. 7.--

Lammfilet rose gebraten
auf Currybohnen mit Süsskartoffelstroh

Fr. 38.--

Kalbsröllchen gefüllte mit Steinpilze und Rohschinken
auf Cocobohnengemüse

Fr. 46.--

Fein geschnittenes Kalbsragout
mit Dörripflaumen auf Trüffelrahmsauce
und hausgemachten Kartoffelknödel

Fr. 39.50

Rindshohrücken in Rotwein geschmort (24 Stunden)
garniert mit kleinem Gemüse

Fr. 44.--

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüse garnitur

Fr. 42.--

Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Portweinjus
mit zweierlei Karottengemüse
und Erbsenpüree

Fr. 58.--

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Fr. 44.--

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Butterreis

Fr. 5.--

Pommes-frites, Weissweinrisotto

Fr. 7.50

Gemüse garnitur

Fr. 8.50

Frische Fische je nach Ankunft!

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Linsen- Süsskartoffeleintopf
an rassisger Currysauce mit Süsskartoffelstroh
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Hausgemachte Käsespätzli
mit Apfelmus
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Pochierte Eier an Trüffelrahmsauce
auf Blattspinat und Croutons
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Frischmarkt- Menü

Rindfleisch – Tartar „Cafe de paris“
serviert mit Toast und Butter

Maiscremesuppe
mit Gänseleber und Popcorn

Riesencrevette mit Pankokruste
auf Linsen- Süsskartoffelcurry

Kalbsröllchen gefüllt mit Steinpilze und Rohschinken
auf Cocobohnengemüse
Weissweinsrisotto

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

oder

Schokoladen- Marronièrecreme mit Zimtcrumble
Mandarinen und Mandarinenlaced

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 108.-- pro Person