

Vorspeisen

Rüebli-Kokoscremesuppe B,D **9.50**

Klare Rindskraftbrühe

Natur **5.50**

mit Ei oder Sherry **7.50**

Gebackenes Landei **19.50**

in krosser Parmesanpanade
mit Räucherlachs

Tagliatelle A,B **19.50**

mit Spargeln, Erbsen und Tomaten

Grüner Salat **8.--**

Gemischter Salat **9.50**

Unsere Salate servieren wir mit Sauce "Maison" oder "Italienne"

Burgunderschnecken

überbacken B

6 St. 12.--

12 St. 19.--

Crevetten im Töpfchen

mit Cafe de Paris B

6 St. 17.50

Rinds-Tatar

als Hauptgang

17.50

37.--

Unsere Klassiker

Rindsfilet Stroganoff Original mit Sauercreme B	42.--
Frische Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln s`het solange`s het B	39.--
Zürcher-Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignons-Rahmsauce A,B	42.--
Cordon bleu "Maison" mit Schweinefleisch, Schinken und Käse mit Kalbfleisch A,B,C	32.-- 43.--
Riz Casimir (Kalb) mit Früchten A,B	42.--

Vom Grill

Rindsfilet 180 gr. jede weitere 50gr. plus Fr. 6.50	46.--
Entrecôte 180 gr. jede weitere 50gr. plus Fr. 4.50	39.--
Schweinssteak 200 gr.	31.--
Pouletbrüstli 130 gr.	29.--

Zu all unseren Gerichten servieren wir verschiedenes Gemüse B
und Beilage nach Wunsch.
(Reis, Kroketten, Pommes frites, Rösti oder Nudeln)

Fitness-Teller
Salat mit Fleisch nach Ihrer Wahl

Fische und Schalentiere

Zanderfilet Müllerinart mit Zwiebeln und Kräutern Salzkartoffeln B	39.--
Fischknusperli mit Tatarsauce Salat oder Salzkartoffeln A,B	24.50
In Butter gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch B	41.--

Vegetarisch

Rosen-Gnocchi mit Gemüse oder Salat Pfannkuchen mit Käsemasse gefüllt, paniert und in der Friture ausgebacken A,B	20.50
Riz Colonial (Exotische Früchte an Curryrahmsauce) A,B	29.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Salat A,D	18.50
Vegetarischer Burger im Brot mit Tomaten, geschmorten Zwiebeln, Gurken, Pommes frites usw. A	19.50
Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen, Rahm und Käse A,B,D	20.50
Gemüse-Rösti mit Käse und Tomaten überbacken B,D	21.50

Hauptgerichte

Kalbs-Hackbraten mit Senfrahmsauce Kartoffelstock und Gemüse	34.--
“Black Angus” Beefburger in seinem Brot mit Tomaten, geschmorten Zwiebeln, Gurken usw. und Pommes frites A	28.--
mit Bison-Fleisch	33.--
Lammnierstück mit Kräutern Gemüse und Beilage nach Wahl B	41.--
Pouletbrüstli an Apfel-Curry-Sauce	35.--
Entrecôte Maison überbackenes Entrecôte aufgeschnitten mit Pommes Allumettes	41.--

Legende der Allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide
D Sellerie

B Milchprodukte (Laktose)
E Nüsse

C Eier
F Krebstiere

Lieber Gast, über andere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne persönlich.

Herkunft unserer Produkte

Schwein
Kalb
Rind
Lamm
Geflügel
Kaninchen
Burger

Schweiz
Schweiz
Schweiz, Südamerika und Irland
Schweiz und Neuseeland
Schweiz
Schweiz
Kanada
Importfleisch könnte mit Hormon
und/oder anderen AML-Leistungsförderern
erzeugt worden sein.

Zander, /Chnusperli
Saibling
Lachs
Krustentiere

Schweiz, /Russland
Schweiz, Island
Zucht, Norwegen,
Vietnam

Weisser Spargel
Eier, Kartoffeln, Äpfel

Flaach
Oberembrach