

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 12.50

Kopfsalat- Herzen mit
Speck und Ei und
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 15.50

grosse Portion

Ravioli mit Zanderfüllung an Safransauce
auf Peperoni- Zucchettigemüse

Fr. 25.50

Fr. 41.--

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

Fr. 23.--

Fr. 38.--

Feiner Flusskrebs- Gemüsesalat an Knoblauch- Kräutervinaigrette
verfeinert mit Creme fraiche

Fr. 24.--

Fr. 39.50

Ententerrine mit Senffrüchte
und hausgemachter Brioche

Fr. 23.50

Fr. 41.--

Asiatisch marinierte grüne Spargeln
mit Thunawürfel in Sesam und Teriyakisauce

Fr. 25.--

Fr. 41.--

Rieslingcremesuppe mit Lachsklösschen Fr. 15.50	Kraftbrühe mit Kräuter- Flädli Fr. 6.50
---	---

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

Kalbshuft aus dem Ofen an Morchelrahmsauce und grünem Spargel (ab 2 Pers.)	Fr. 49.—
---	----------

Chateaubriand mit Sc. bearnaise (Tellerservice) garniert mit Gemüsen	Fr. 58.50
---	-----------

Rindsfiletspitzen an Cognacrahmsauce garniert mit Gemüsen	Fr. 51.50
--	-----------

Wiener Backhuhn aus saftigen Schenkelfleisch ohne Bein, serviert mit einem gemischten Salat	Fr. 35.—
--	----------

Kalbs- Cordon bleu garniert mit Gemüsen	Fr. 42.—
--	----------

Lammgigot ohne Bein 18 Stunden gegart an Knoblauch- Kräutersauce mit kleinem Gemüse	Fr. 44.—
---	----------

Schweins- Hohrückensteak „Cafe de paris“ 220 gr. mit Blattspinat	Fr. 36.—
---	----------

Beilagen:

Butterreis, Butterrösti	Fr. 5.--
Pommes- frites, Weissweinrisotto, Eiernudeln	Fr. 7.50
Gemüse garnitur	Fr. 8.50

FrISChe FISChe je nach Ankunft!!!!
Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Bolognaise von Brew Bee an rassiger Tomatensauce
auf veganer Pasta

Fr. 22.50 Fr. 28.50

Knuspriger Quinoa- Linsenburger
an roter Thai- Currysauce

Gluschtportion Fr. 22.50 Fr. 28.50

Pochierte Eier mit Trüffelsauce
auf Blattspinat und Brioche - Croutons

Gluschtportion Fr. 22.50 Fr. 28.50

Alle Preise inkl. 7,70% MWSt.

Frischmarkt Menü

Flusskrebssalad an Knoblauch-Kräutervinaigrette
verfeinert mit Creme fraiche

Rieslingcremesuppe
mit Lachsklösschen

Pochiertes Ei
mit Trüffelsauce
auf Blattspinat und Brioche - Croutons

Kalbshuft aus dem Ofen
an Morchelrahmsauce
grüne Spargeln
Eiernudel

Käseteller
oder
Mango- Panna cotta
auf Kokos- Passionsfruchtspiegel

Fr. 112.—

Menü wird Tischweise ab 2 Personen serviert.