

Menüvorschläge

Salate

Grüner Salat	8.--
Gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Riesencrevetten	18.50
Nüsslisalat Mimosa (saisonal)	

Suppen

Bouillon mit div. Einlagen	7.50
Tomatencreme	9.50
Frische Gemüsesuppe	8.50
Currysuppe (Mulligatawnysoup)	8.50
Cremesuppe nach Saison	9.50

Kalte und warme Vorspeisen

Rauchlachs	17.--
Tatar	18.--
Sautierte Waldpilze an Rahmsauce im Blätterteigkissen (saisonal)	15.50
Rosengnocchi auf Tomatensauce	19.50
Tessiner Steinpilzrisotto	14.--

Hauptgerichte

Schweins-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce	28.--
Kalbfleisch-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce	41.--
Pouletbrüstli Sherryrahmsauce	31.--
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce	37.--
Kalbsteak mit Pilzrahmsauce	43.--
Schweinssteak mit Morcheln	35.--
Kalbsteak mit Morcheln	45.--
Trois filet du Chef	39.--
Lammrückenfilet Provençale	41.--
Schweinsfilet an Zitronensauce	39.--
Kalbsfilet an Zitronensauce	48.--
Schweins-Cordonbleu	32.--
Kalbfleisch-Cordonbleu	41.--
Kalbshackbraten mit Senfrahmsauce	32.--
Roastbeef mit Sauce Bernaise oder Cafe de Paris	41.--
Appenzeller-Schweinsfilet mit Mascarponesauce gefüllt mit Mostbröckli, Gemüsestreifen und Käse	39.--
Saiblingsfilet mit Kerbelrahmsauce	41.--
Zanderfilet mit Zwiebeln und Kräutern Salzkartoffeln	39.--

Zu allen Hauptgerichten werden 3 Gemüse und Beilage nach Wunsch serviert.