

Suppen

Kraftbrühe mit Ei	7.50
Französische Zwiebelsuppe	11.-
Rotes Thai-Currysüppchen	10.-
Rotes Thai-Currysüppchen mit Crevette	15.50

Salate

Saisonsalat	8.-
Blattsalat mit Speck und Croûtons	9.50
Gemischter Salat	10.-
Nüsslisalat mit Ei	9.50

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 15.50
mit Bergkäse, Birnen und Baumnüssen

Pilzschnitte 13.50
Frische Pilze auf Toast serviert

Balchenknusperli 15.-
Serviert mit Tartarsauce

Hausgemachte Ricotta-Quark Ravioli 15.50
Serviert an Salbeibutter

Hausspezialitäten

Cordon - bleu "Mirafiori" 33.-
Schweinschnitzel gefüllt
mit Rohschinken und Gorgonzola

Cordon - bleu "Classic" 39.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Saltimbocca alla romana, Risotto 36.-
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Kalbsschnitzel "Bad Schwarzenberg" 39.-
Nach altem Hausrezept
gefüllt mit Schinken und Pilzen

Rinds-Entrecôte 39.-
„Cafe de Paris“ serviert mit Gemüse

Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“ 43.-
Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Rindsfilet "Combination" 49.-
Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer

Fische

Eglifilets gebacken 36.-

Mit Tartaresauce

Eglifilets in Butter gebraten 36.-

Mit Zitronenscheiben garniert

Seezungenfilets „Mandeln“ 52.-

In Butter gebraten mit Mandelscheiben serviert

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:
Salzkartoffeln oder Reis*

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert 23.-
Pommes frites

Rahmschnitzel 25.-
Nüdeli

Goldgräberteller 34.-
Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Gemüse und Pommes frites

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" 35.-
Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 33.-
Rösti

Vegetarische Gerichte

Winter-Risotto 21.-
mit Rotkraut und Orangen

Bunter Gemüseteller 21.-
Serviert mit Croquettes

Gemüse-Nudeln 19.50
Nudeln mit Gemüseallerlei

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Familie Flavio & Fabienne Böll-Roth