

Suppen

Tagessuppe	7.50
Kraftbrühe mit Sherry	9.50
Kürbisschaumsüppchen	10.-
Kürbisschaumsüppchen mit Crevette	15.50

Salate

Saisonsalat	8.-
Gemischter Salat	11.-
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat „Grossmutterart“	14.-
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	

Vorspeisen

Pilzschnitte	15.50
<i>Pilze auf Rustico-Brot serviert</i>	
Balchenknusperli	15.50
<i>Serviert mit Tartaresauce</i>	

Hausspezialitäten

Goldgräberteller	35.-
Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen Serviert mit Gemüse	
Cordon - bleu "Classic"	39.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse Serviert mit Gemüse	
Rinds-Entrecôte	39.-
„Cafe de Paris“ serviert mit Gemüse Serviert mit Gemüse	
Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“	45.-
Pikant gewürzt, mit Reis serviert	
Rindsfilet "Combination"	49.-
Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer Serviert mit Gemüse	

Zu diesen Gerichten, servieren wir eine Beilage nach Wahl

Fisch

Seezungenfilets „Mandeln“ 52.-
in Butter gebraten serviert mit gehobelten Mandeln

*Zu diesem Gericht servieren wir Ihnen nach Wahl:
Salzkartoffeln oder Reis*

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert 24.-
Pommes frites

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce 25.-
Nüdeli

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" 35.-
Vom Kalbsbäggli mit Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 34.-
Rösti

Die Empfehlungen vom Chef

ab 2 Personen:

Châteaubriand	pro Person	55.-
Doppeltes Rindsfilet Gemüse garnitur		

Rinds-Entrecôte double	pro Person	47.-
Gemüse garnitur		

Zu diesem Gerichte servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
"Café de Paris" und "Béarnaise"

Sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, oder Croquettes

Vegetarische Gerichte

Winter-Risotto

Rotkraut-Orangen-Risotto
mit Mascarpone

23.-

Bunter Gemüseteller

Serviert mit Croquetten

24.-

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