

Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie Ihnen gerne)	8.-
Tomatencrèmesuppe	8.50
Rinds-Kraftbrühe mit Sherry	9.50

Salate

Saisonsalat	8.50
Blattsalat mit Speck und Croûtons	11.50
Gemischter Salat	11.50
Tomatensalat mit Bergmilch-Mozzarella aus Marbach	17.50

Zu den Salaten servieren wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Dressings: Französisch oder Italienisch

Vorspeisen

Gazpacho mit Melone 19.50

serviert mit einem Salatbouquet
und Melonen

Rindsfilet-Tatare 25.-

von Hand geschnitten
pikant gewürzt
serviert mit getoastetem Brot und Butter

Balchenknusperli 17.50

serviert mit Tartarsauce

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 19.50

mit Appenzeller Bergkäse,
getrockneten Aprikosen und Baumnüssen

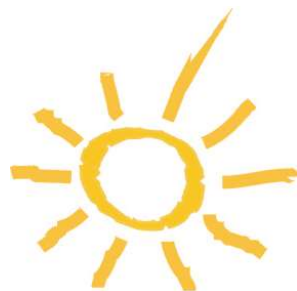
Sommerkracher

Kalter Roastbeef-Teller 33.-
mit gemischten Salaten garniert
mit Tartarsauce

Rindsfilet-Tatare 46.-
von Hand geschnitten
pikant gewürzt
serviert mit getoastetem Brot und Butter

Fitness-Teller 34.-
Schweinssteak „Café de Paris“
mit verschiedenen Salaten

Fischfitness-Teller 37.-
Gebackene Balchenfilets mit verschiedenen Salaten



Grilladen vom Holzfeuer

Bei schönem Wetter gibt es unsere Spezialitäten direkt vom Grill

Spare Ribs (Schwein) 29.-
„Nach BAD-Art“ frisch vom Grill mit zwei Saucen

Schweinssteak 32.-
mit Gemüse und Café de Paris

Rinds-Entrecôte 42.-
mit Gemüse, Café de Paris und Sauce Béarnaise

Rinds-Filet 54.-
mit Gemüse, Café de Paris und Sauce Béarnaise

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes frites, Croquetten, Reis, Nudeln
oder hausgemachter Kartoffelgratin

Empfehlungen vom Chef

Ab 2 Personen:

Châteaubriand Doppeltes Rindsfilet Gemüse garnitur	pro Person	61.-
---	------------	------

Rinds-Entrecôte double Gemüse garnitur	pro Person	51.-
--	------------	------

Dazu servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
Café de Paris, Sauce Béarnaise

Sowie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, Croquetten
oder Kartoffelgratin (es het solang's het)

Klassiker

Schnitzel paniert vom Schwein 25.-

Pommes frites

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 26.50

Nudeln

Goldgräberteller 37.-

Drei Schweinsfilets

mit verschiedenen hausgemachten Saucen

serviert mit Gemüse und Pommes frites

Cordon – bleu „Classic“ 44.-

Kalbsschnitzel paniert,

gefüllt mit Schinken und Toggenburger Bergkäse

serviert mit Gemüse und Pommes frites

Rindsfilet – Goulasch „Stroganoff“ 46.-

Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Fische

Balchenfilets „Ascona“ 38.-
in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets „Banane“ 38.-
in Butter gebraten serviert mit Bananenscheiben

Balchenfilets „Mandeln“ 38.-
in Butter gebraten serviert mit Mandelscheibchen

Gotthard Zanderfilets 46.-
In Weisswein pochiert
Serviert mit Kräuterrahmsauce

*Diese Gerichte werden nach Wunsch mit
Salzkartoffeln oder Reis serviert.*

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spaghetti 26.-
mit Grünen Spargeln aus Beromünster
und Cherrytomaten

Bunter Gemüseteller 25.-
serviert mit Croquettes

Kartoffelgratin-Fitnesssteller 24.-
Hausgemachter Kartoffelgratin serviert mit diversen Salaten

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