

Menüauswahl

Vorspeisen

pro Person

Nüsslisalat

French oder Italiandressing, Ei, Brot

9.50

Blattsalat

French oder Italiandressing, Brot

4.50

Karottensalat

Mangodressing, Sprossen, Kräutercroutons

7.50

Kopfsalat

weisser Balsamico, Avocado, grüner Apfel, Schnittlauch

9.50

Weisskabissalat

Kräuteressig, Olivenöl, Baumnüsse, Speck

8.50

Randensalat

Himbeeressig, Wasabi, Honig

8.50

Rucolasalat

Cherrytomaten, Aceto Balsamico, Parmesan

9.50

Suppen

pro Person

Sellerie

Trüffelöl, karamellisierte Apfelwürfel, Speck

9.50

Kürbis

Curry, Ingwer, Kokosnussmilch

8.00

Birnen

Pouletspiesschen, Wasabinüsse

9.50

Gazpacho

Tomaten, Gurken, Peperoni, Rotweinessig, Rapsöl

8.00

Tomaten

kalt, Chili, Gurkenwürfel, Koriander

8.00

Schwein

pro Person

Fleischkäse

aus dem Ofen, Kartoffelsalat, Bürli, Senf

13.50

<u>Schwein</u>	<u>pro Person</u>
Hackbraten <i>Champignonsauce, Wurzelgemüse, Tagliatelle</i>	19.50
Schweinsgeschnetzeltes <i>Champignonsauce, Saisongemüse, Rösti</i>	16.50
Schweinhalsbraten <i>Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, glasierte Karotten</i>	18.50
Beinschinken <i>Ruchbrotteig, 5 verschiedene Salate, Senf</i>	19.50
Fleischvogel <i>Thymianjus, Saisongemüse, Kartoffelpüree</i>	19.50
<u>Rind</u>	<u>pro Person</u>
Rindsvoressen <i>Kräuterjus, geschmorter Fenchel, Kartoffel-Lauchgratin</i>	21.50
Rindsgeschnetzeltes <i>grüne Pfeffersauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln</i>	21.50
Tafelspitz (Siedfleisch) <i>Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Salzkartoffeln</i>	24.50
Rindshalsbraten <i>Rotweinjus, Wirsing, Kartoffel- Kürbispüree</i>	25.50
<u>Kalb</u>	<u>pro Person</u>
Kalbsgeschnetzeltes <i>Zürcher Art, Saisongemüse, Rösti</i>	25.50
Wiener Kalbsgulasch <i>Paprikarahmsauce, Rucolaspätzli, frische Kräuter</i>	28.50
<u>Lamm</u>	<u>pro Person</u>
Lammrack <i>Baumnuß-Honigkruste, Balsamicojus, Krautstiel, Polenta</i>	34.50
Lammnierstück <i>Feigensenf, Lavendel-Couscous, Frühlingszwiebeln</i>	34.50

Geflügel

pro Person

Pouletschenkelsteak

Zitronengras-Ingwerjus, Asiagemüse, gebratener Reis

16.50

Pouletschenkelsteak

Paprikasauce, Peperoni, Bauernspätzli

16.50

Pouletgeschnetzeltes

Sweet and Sour, Chop Suey, Basmatireis

16.50

Pouletbrust

Rohschinken, Salbei, Rotweinjus, Ratatouille, Couscous

17.50

Truthahnpiccata

Tomatensauce, gebratene Zucchetti, Spaghetti

16.50

Maispouardenbrust

Spinat-Ricottafüllung, Steinpilzsauce, Tagliatelle

26.50

Fisch

pro Person

Miesmuscheln

Tomatensauce, Weisswein, Chili, Kräuter, Knoblauchbrot

22.50

Red Snapper

Bananenblatt, Currysauce, Spinat, gebratener Reis

23.50

Black Tiger Crevetten

Safransauce, Petersilien-Kartoffelpüree, Schwarzwurzel

35.50

Pasta

pro Person

Spaghetti

Carbonara, Speck, Schinken, Rahm, Reibkäse

14.00

Spaghetтата

Tomaten, Pesto, Bolognese, Carbonara, Reibkäse

16.50

Penne

Rucola, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse

12.50

Makkaronen

Kartoffeln, Speck, Röstzwiebeln, Rahm, Reibkäse

14.00

Hörnli

Hackfleisch, Apfelmus, Reibkäse

14.00

Dessert im Glas

pro Person

Panna Cotta <i>Vanillestangen, Orangen, Kirsch, Gelatine, Fruchtcoulis</i>	4.50
Tiramisu <i>Mascarpone, Ei, Kaffee, Grand Manier, Biskuit</i>	4.00
Karamellköpfl <i>Zucker, Milch, Ei, Vanille</i>	3.50
Schokoladenmousse <i>Couverture, Ei, Rahm, Zucker, Rum</i>	4.00
Zwetschgenkompott <i>Sternanis, Zimt, Zucker, Rotwein, Vermicelles</i>	4.00

Glace

pro Liter

Stracciatella	15.00
Vanille	15.00
Erdbeere	15.00
Schokolade	15.00
Zitrone	15.00
Affenbrotbaum	15.00
Waldbeere	15.00
5 Sorten à 4 Liter	300.00/Einheit
Miete Glacevitrine	100.00/Einheit

Und vieles mehr. Wir beraten Sie gerne.

Fleisch/Fischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz/Argentinien
Geflügel	Schweiz/Deutschland/Frankreich
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien/Neuseeland
Schweinefleisch	Schweiz
Lachs	Grossbritannien
Thunfisch	Philippinen
Krevetten	Thailand
Miesmuscheln	Holland