

Suppen

Steinpilz-Rahmsuppe	12.--
Klare Rindskraftbrühe	5.50
Natur	7.50
mit Ei oder Sherry	

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.--
Blattsalat mit sautierten Pilzen	15.50

Unsere Salate servieren wir mit Sauce "Maison" oder "Italienne"

Warme Vorspeisen

Burgunderschnecken	6 St.	12.--
überbacken	12 St.	19.--
Crevetten im Töpfchen	6 St.	17.50
mit Cafe de Paris		
Spaghetti mit Eierschwämmli		15.50

Unsere Klassiker

Rindsfilet Stroganoff Original mit Sauercreme		41.--
Frische Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln s`het solange`s het		39.--
Zürcher-Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignons-Rahmsauce		41.--
Cordon bleu "Maison" mit Schweinefleisch, Schinken und Käse mit Kalbfleisch		32.-- 41.--
Riz Casimir (Kalb) mit Früchten		39.--
Rindsfilet	180 gr.	45.--
Entrecôte	180 gr.	39.--
Schweinssteak	200 gr.	31.--
Pouletbrüstli	130 gr.	29.--
Fitness-Teller Salat mit Fleisch nach Ihrer Wahl		

Fische und Schalentiere

Zanderfilet Müllnerinart mit Zwiebeln und Kräutern Salzkartoffeln		39.--
Fischknusperli mit Tatarsauce mit Salat oder Salzkartoffeln		24.50
In Butter gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch		41.--

Zu all unseren Gerichten servieren wir verschiedenes Gemüse und Beilage nach Wunsch.

Pommes frites, Rösti, Nudeln, Reis oder Krokette

Vegetarisch

Rosen-Gnocchi mit Gemüse oder Salat Pfannkuchen mit Käsemasse gefüllt, paniert und in der Friture ausgebacken	19.50
Gemüse-Rösti mit Käse und Tomaten überbacken	19.50
Riz Colonial Früchte im Reisring mit Currysauce mit Rahm verfeinert	23.--
Vegetarische Frühlingsrollen mit Salat	18.50
Vegetarischer Burger mit Beilage oder Salat	18.50
Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen, Rahm und Käse	19.50

Herkunft unseres Fleisches

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Südamerika und Irland
Lamm	Schweiz und Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Kaninchen	Schweiz

Importfleisch könnte mit Hormon
und/oder anderen AML-Leistungsförderern
erzeugt worden sein.

Hausgerichte

Rosa gebratenes Lammrückenfilet **41.--**
mit Provençalsauce, Gemüse
und Bratkartoffeln

Schweinefilet an Zitronenrahmsauce **39.--**
mit Spinat, Cherry-Tomaten
und Butterreis

Kaninchenschenkel im Olivenöl gegart **37.--**
serviert mit Saison-Gemüse
und Reis

Ab 2 Personen

**Rosa gebratenes Rinds-Nierstück
mit Kräuterkruste** **41.--**
Saison-Gemüse
und Beilage nach Wunsch

pro Pers.

