

## Menüvorschläge

### Salate

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Grüner Salat                   | 8.--  |
| Gemischter Salat               | 9.50  |
| Blattsalat mit Riesencrevetten | 18.50 |
| Nüsslisalat Mimosa (saisonal)  |       |

### Suppen

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Bouillon mit div. Einlagen    | 7.50 |
| Tomatencreme                  | 9.50 |
| Frische Gemüsesuppe           | 8.50 |
| Currysuppe (Mulligatawnysoup) | 8.50 |
| Cremesuppe nach Saison        | 9.50 |

### Kalte und warme Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Rauchlachs  | 19.50 |
| Tatar   | 19.50 |
| Sautierte Waldpilze an<br>Rahmsauce im Blätterteigkissen (saisonal) | 17.50 |
| Rosengnocchi auf Tomatensauce                                       | 21.50 |
| Tessiner Steinpilzrisotto   | 16.-- |

## Hauptgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Schweins-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce   | 31.-- |
| Kalbfleisch-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce  | 45.-- |
| Pouletbrüstli Sherryrahmsauce   | 33.-- |
| Schweinssteak mit Pilzrahmsauce   | 37.-- |
| Kalbsteak mit Pilzrahmsauce   | 45.-- |
| Schweinssteak mit Morcheln  | 38.-- |
| Kalbsteak mit Morcheln  | 48.-- |
| Trois filet du Chef   | 41.-- |
| Lammrückenfilet Provençale  | 44.-- |
| Schweinsfilet an Zitronensauce  | 41.-- |
| Kalbsfilet an Zitronensauce   | 56.-- |
| Schweins-Cordonbleu   | 34.-- |
| Kalbfleisch-Cordonbleu  | 44.-- |
| Kalbshackbraten mit Senfrahmsauce   | 35.-- |
| Roastbeef mit Sauce Bernaise oder Cafe de Paris   | 41.-- |
| Appenzeller-Schweinsfilet mit Mascarponesauce<br>gefüllt mit Mostbröckli, Gemüsestreifen und Käse | 42.-- |
| Saiblingsfilet mit Kerbelrahmsauce  | 43.-- |
| Zanderfilet mit Zwiebeln und Kräutern<br>Salzkartoffeln   | 41.-- |

Zu allen Hauptgerichten werden 3 Gemüse und Beilage nach Wunsch serviert.

