

## Menüvorschläge

### Salate

Grüner Salat	8.--
Gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Crevetten	21.50
Nüsslisalat Mimosa (saisonal)	

### Suppen

Bouillon mit div. Einlagen	7.50
Tomatencreme	11.50
Frische Gemüsesuppe	10.50
Currysuppe (Mulligatawnysoup)	11.50
Cremesuppe nach Saison	11.50

### Kalte und warme Vorspeisen

Rauchlachs	19.50
Tatar	21.50
Sautierte Waldpilze an Rahmsauce im Blätterteigkissen (saisonal)	17.50
Rosengnocchi auf Tomatensauce	24.50

## Hauptgerichte

Schweins-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce	31.--
Kalbfleisch-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce	45.--
Pouletbrüstli Sherryrahmsauce	36.--
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce	37.--
Kalbsteak mit Pilzrahmsauce	48.--
Schweinssteak mit Morcheln	41.--
Kalbsteak mit Morcheln	Tagespreis (Richtlinie 52.--)
Trois filet du Chef	41.--
Lammrückenfilet Provençale	44.--
Schweinsfilet an Zitronensauce	41.--
Kalbsfilet an Zitronensauce	56.--
Schweins-Cordonbleu	34.--
Kalbfleisch-Cordonbleu	46.--
Kalbshackbraten mit Senfrahmsauce	35.--
Roastbeef mit Sauce Bernaise oder Cafe de Paris	41.--
Appenzeller-Schweinsfilet mit Mascarponesauce gefüllt mit Mostbröckli, Gemüsestreifen und Käse	43.--
Saiblingsfilet mit Kerbelrahmsauce	44.--
Zanderfilet mit Zwiebeln und Kräutern Salzkartoffeln	41.--

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