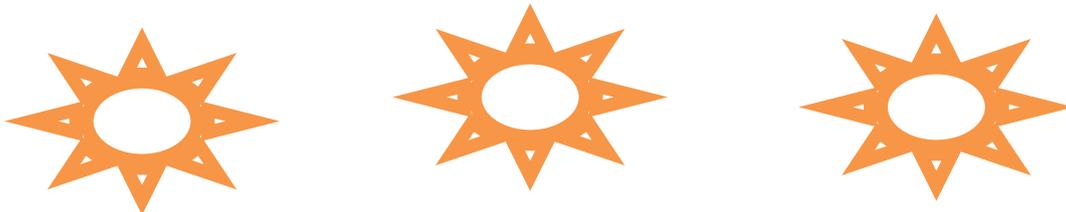


Sommerkreationen



Beefsteak Tatar stets frisch für Sie zubereitet **Port: Fr. 31.-- / Kl. Port: Fr. 21.—**
mild, oder mittel, oder Pikant, Serviert mit Toast und Butter

Cordonbleu «Landei» mind. 280gr. mit Spiegelei Fr. 35.—
Vom Schweinsnierstück, Gefüllt mit Bauernschinken, Speck und Bergkäse,
Serviert mit Pommes frites und Saisonsalat

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Fr. 39.50
An Pikanter Paprikasauce, serviert mit Spätzli

Lammnierstückli „Marechal“ Fr. 35.50
Rosa gebraten mit Lavendel und Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Kalbssteak 200gr. mit frischen Waldpilzen Fr. 41.—
Butternüdeli und Gemüse garnitur

Roastbeef-Teller mit Tatarsauce Fr. 25.50
Serviert mit Salatgarnitur

Sommerravioli mit Limonen-Ricottafüllung Fr. 25.—
An Zitronen-Käserahmsauce

CH-Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter Fr. 26.50
Pommes frites und Gemüse garnitur

Eglifilets im Backteig „Fitness-Teller“ Fr. 29.—
Serviert mit Tatarsauce und Salatgarnitur

Zanderfilet in Butter gebraten und Tatarsauce Fr. 26.—
Neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Sommerkreationen



Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli mit Waldpilzen und Kalbfleisch Fr. 17.50

Chachelisalat mit in Kokos gebratenem Camambert
Apfelwürfel und Baumnüssen auf Blattsalat Fr. 15.50

Schüssel-Salat mit sautierten Pouletstreifen Fr. 16.50
Blattsalate, Champignons, Gemüse und Crouton

Siedfleischsalat einfach oder garniert Fr. 14.50/ Fr. 21.50

Pouletsalat „Bombay“ Fr. 19.50
mit Äpfel und Ananas an Currymayonnaise und Früchten garniert

Blattsalat „Belle époque“ mit gebackenen Black Tiger Fr. 17.50
Avocadoscheiben an Gemüsevinaigrette und Himbeerbalsamico

Tomatensalat „Buffalo“ Fr. 15.50
Mit Büffelmozzarella

Nüsslisalat „Mimosa“ Fr. 12.50

Nüsslisalat „Grosi“ mit Speck, Pilzen, Zwiebeln und Croutons Fr. 14.50

Unsere hausgemachten Suppen

Kraftbrühe mit Steinpilzen Fr. 10.50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Fr. 9.50

Eierschwämmlicrèmesuppe Fr. 12.50
Mit Cognac und frischen Kräutern

Sommer Gazpacho Fr. 9.50