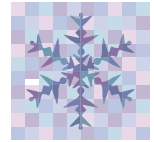
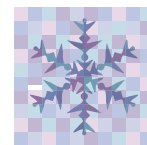


Kulinarische Winterzeit



Vorspeisen und Salate

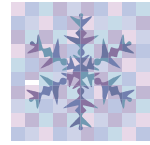
Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch Und Pilzen an Rahmsauce	Fr. 17.50
Schüsselsalat (Blattsalat) Mit Avocado, Rauchlachsstreifen an Himbeerbalsamico	Fr. 16.50
Chachelisalat (Blattsalat) Mit gebratenem Camembert, Äpfeln und Nüssen	Fr. 15.50
Wintersalat „Belle époque“ (Blattsalat) Mit gebackenen Black Tiger, Trauben und Mandarinen An Traubenkernöl und Balsamico-Gemüsevinaigrette	Fr. 16.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella und Balsamico	Fr. 15.50
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 12.50
Nüsslisalat „Grosi“ Mit Pilzen, Speck und Croutons	Fr. 14.50



Unsere hausgemachten Suppen

Marronisüppchen mit Crème fraiche aufgeschäumt	Fr. 10.50
Eierschwämmlicrèmesuppe Mit Cognac und frischen Kräutern verfeinert	Fr. 12.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer Mit Rahmhaube serviert	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 9.50
Kraftbrühe mit Steinpilzen	Fr. 9.50

Kulinarische Winterzeit



Hauptgerichte

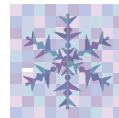
Rindsfilet „Tatar“

Sie wählen mild, mittel oder scharf
Serviert mit Toast und Butter

Kl.Port. Fr. 21.-- /Port. Fr. 31.—

Tournedos „Marsala“ 220 gr.

Zartes Rindsfilet mit Marsalasauce und Ententerrine
Serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur



Fr. 45. —

Cordonbleu „Landei“ (vom Schweinsnierstück mind. 280gr.)

Mit Bauernspeck, Alpkäse und Spiegelei, Pommes frites und Gemüse

Fr. 35. —

Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“

Serviert mit hausgemachten Spätzli

Fr. 38. 50

Zanderfilets im Butter gebraten

Serviert mit Jasminreis und Gemüse

Fr. 26. --

Lammnierstückli rosa gebraten in Lavendel-Kräuterkruste

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Fr. 35.—

Pouletbrüstli im Kokosmantel

Mit Mango-Jasminreis und Sojasauce

Fr. 26.50

Gemüseteller mit Kartoffelgratin

Fr. 23.—

Ravioli mit Spinat und Burrata an Salbeibutter

Fr. 23.—

