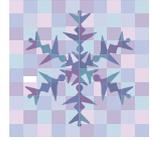


Kulinarische Winterzeit



Vorspeisen und Salate

Blätterteigpastetli Zürcher Art Fr. 16.50

Mit Kalbs-Rahmgeschnetzeltem und Pilzen

Schüsselsalat (Blattsalat) Fr. 16.50

Mit Pouletstreifen, Champignons, Speck und Croutons

Chachelisalat (Blattsalat) Fr. 16.50

Mit gebratenem Camembert, Äpfeln und Nüssen

Wintersalat „Belle epoche“ (Blattsalat) Fr. 17.50

Mit gebackenen Black Tiger, Trauben und Mandarinen
An Traubenkernöl und Balsamico-Gemüsevinaigrette

Tomatensalat „Buffalo“ Fr. 16.50

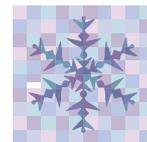
Mit Büffelmozzarella und Balsamico

Nüsslisalat „Mimosa“ Fr. 14.50

Nüsslisalat „Grosi“ Fr. 16.50

Mit Pilzen, Speck und Croutons

Unsere hausgemachten Suppen



Marronisüppchen mit Crème fraiche aufgeschäumt Fr. 10.50

Eierschwämmlicrèmesuppe Fr. 13.50

Mit Cognac und frischen Kräutern verfeinert

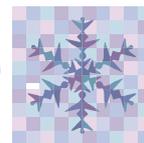
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer Fr. 10.50

Mit Rahmhaube serviert

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Fr. 10.50

Kraftbrühe mit Steinpilzen Fr. 12.50

Kulinarische Winterzeit



Hauptgerichte

Rindsfilet „Tatar“ Stets frisch zubereitet **Kl.Port. Fr. 21.-- /Port. Fr. 31.—**
Sie wählen mild, mittel oder scharf
Serviert mit Toast und Butter



Tournedos „Madagaskar“ 220 gr. **Fr. 45. —**
Zartes Rindsfilet mit Grünpfeffersauce
Serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Cordonbleu „Landeï“ (vom Schweinsnierstück mind. 280gr.) **Fr. 35. —**
Mit Bauernspeck, Alpkäse und Spiegelei, Pommes frites und Blattsalat

Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ **Fr. 38. 50**
Serviert mit hausgemachten Spätzli

Zanderfilets im Butter gebraten **Fr. 28. --**
Serviert mit neuen Jasmin-Reis, Gemüse und Kräuterhollandaise

Lammnierstückli rosa gebraten in Lavendel-Kräuterkruste **Fr. 35.—**
Neue Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Zartes Schweizer Pouletbrüstli vom Grill mit Kräuterbutter **Fr. 26.50**
Serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Pilz - Ravioli an Rahmsauce und Sprinz druuf **Fr. 23.—**

