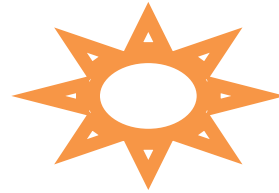
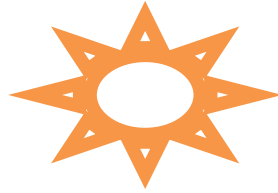
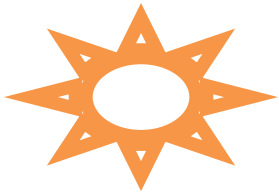
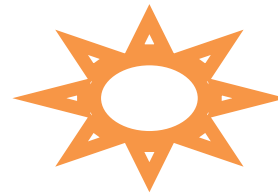
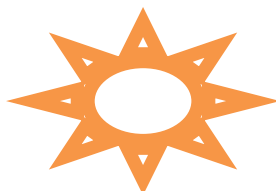


Sommerkreationen



Beefsteak Tatar mild, mittel oder pikant, serviert mit Toast und Butter	Port.: Fr. 31.-- / kl. Port.: Fr. 21.—	
Cordonbleu «Landei» mind. 280gr. mit Spiegelei Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Bauernschinken, Speck und Bergkäse, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		Fr. 33.—
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ An pikanter Paprikasauce, serviert mit Jasminreis		Fr. 38.50
Lammnierstückli „Marechal“ Rosa gebraten mit Lavendel und Kräutern Neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur		Fr. 35.50
Kalbssteak 200gr. mit frischen Waldpilzen Butternüdeli und Gemüse garnitur		Fr. 39.—
Roastbeef-Teller mit Tatarsauce Serviert mit Salatgarnitur		Fr. 25.50
Siedfleischsalat einfach oder garniert	Fr. 14.50/	Fr. 21.50
Pouletbrust vom Grill Mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisonsalat		Fr. 25.50
Eglifilets im Bierteig Serviert mit Tatarsauce und Salatgarnitur		Fr. 29.—
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat		Fr. 21.—

Sommerkreationen



Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli mit Waldpilzen	Fr. 16.50
Gebackener Weichkäse serviert mit buntem Blattsalat Apfelwürfel und Baumnüssen	Fr. 15.50
Chacheli-Salat mit sautierten Pouletstreifen Blattsalate, Champignons, Gemüse und Crouton	Fr. 16.50
Pouletsalat „Bombay“ Mit Äpfel und Ananas an Currymayonnaise und Früchten garniert	Fr. 18.50
Blattsalat „Belle époque“ mit Gebackenen Crevetten Avocadoscheiben und Erdbeeren an Gemüsevinaigrette und Himbeerbalsamico	Fr. 17.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella	Fr. 15.50
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 12.50
Nüsslisalat „Grosi“ mit Speck, Pilzen, Zwiebeln und Croutons	Fr. 14.50

Unsere hausgemachten Suppen

Kraftbrühe mit Steinpilzen	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 9.50
Eierschwämmlicrèmesuppe Mit Cognac und frischen Kräutern	Fr. 12.50
Sommer Gazpacho	Fr. 9.50