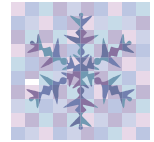
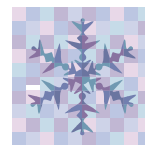


Kulinarische Winterzeit



Vorspeisen und Salate

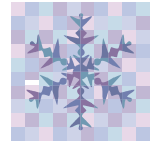
Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch Und Pilzen an Rahmsauce	Fr. 17.50
Schüsselsalat (Blattsalat) Mit Avocado, Rauchlachsstreifen an Himbeerbalsamico	Fr. 17.50
Chachelisalat (Blattsalat) Mit gebratenem Camembert, Äpfeln und Nüssen	Fr. 16.50
Wintersalat „Belle époque“ (Blattsalat) Mit gebackenen Black Tiger, Trauben und Mandarinen An Traubenkernöl und Balsamico-Gemüsevinaigrette	Fr. 16.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella und Balsamico	Fr. 16.50
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. 13.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer Mit Rahmhaube serviert	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 10.50
Kraftbrühe mit Steinpilzen	Fr. 12.50

Kulinarische Winterzeit



Hauptgerichte

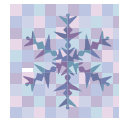
Rindsfilet „Tatar“

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

Kl.Port. Fr. 21.-- /Port. Fr. 31.—

Tournedos „Madagaskar“ 220 gr.

Zartes Rindsfilet mit Grünpfeffersauce
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 mit Tatarsauce

Serviert mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse

Fr. 26.--

Lammnierstückli rosa gebraten in Lavendel-Kräuterkruste

Neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Fr. 35.—

Zartes Schweizer Pouletbrüstli vom Grill mit Kräuterbutter

Serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 26.50

Gemüseteller mit Kartoffelgratin

Fr. 23.—

Risotto mit frischen Steinpilzen

Fr. 23.—

