

Suppe

<i>Tagessuppe</i>	7.50
<i>Bouillon mit Ei</i>	7.50
<i>Bouillon mit frischen Flädli</i>	7.50
<i>Tomatensuppe mit Schlagrahm</i>	8.50

Salate

<i>Gemischter Salat</i>	10.50
<i>Grüner Salat mit Brotcroûtons an Kürbiskernenöl</i>	8.00
<i>Grüner Blattsalat mit Avocado, Sherry-Tomaten und Oliven</i>	11.00
<i>Grüner Blattsalat mit gehobeltem Parmesan</i>	11.00
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella</i>	12.00
Salatsauce nach Wahl: French oder Italien	



Vorspeisen

<i>Rindstatar mit Cognac verfeinert und Toastbrot</i>	19.50
<i>Antipasto Teller</i> <i>(Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Parmesan, getrocknete Tomaten und Oliven garniert)</i>	18.50
<i>Ein Pastetli mit Pilzrahmsauce gefüllt</i>	12.00
<i>Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce</i> <i>Und Salatgarnitur</i>	17.50
<i>Melanzane alla Parmigiana</i>	13.00



inkl. Mwst.

Warum nicht ein feines Stück Fleisch?

<i>Rindsentrecôte gegrillt "Café de Paris"</i>		43.00
<i>Lammrückenfilet rosa gebraten Provençale</i>		39.00
<i>Kalbssteak an Calvados-Sauce</i>		48.00
<i>Kalbs- und Rindsbraten an Rosmarinsauce</i>		28.00
<i>Kalbs-Wienerschnitzel</i>	(2 Schnitzel)	39.00
	(1 Schnitzel)	31.00
<i>Schweins-Cordonbleu Classic</i> <i>(Schinken, Hämikoner Bergkäse)</i>		32.00
<i>Schweins-Cordonbleu Sternen</i> <i>(Schinken, Speck, Bergkäse, Crème fraiche, Zwiebeln)</i>		34.00
<i>Schweins-Cordonbleu Dibidäbi</i> <i>(Rohschinken, Appenzeller-Käse)</i>		33.00
<i>Schweinssteak Méxicaine</i> <i>(Peperoni, Champignons, rassig zubereitet)</i>		32.00
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter</i>		29.50
<i>Schweinsschnitzel an Pilz-Rahmsauce p</i>	(2 Schnitzel)	29.00
	(1 Schnitzel)	24.50
<i>Schweinsschnitzel paniert</i>	(2 Schnitzel)	27.00
	(1 Schnitzel)	22.50

Beilagen nach Wahl:

Pommes-frites, Kroketten, Rösti-Kroketten, Trockenreis, Nudeln und Gemüse garnitur

Pouletbrust-Schnitzel mit Kräuterbutter 32.00
Garniert mit sechs Gemüse oder mit diversen Salate

Unsere Fleischlieferanten: CH: Schwein, Rind, Kalb, Pouletl / NZL und Aus Lamm
Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein



inkl. Mwst.

Fischspezialitäten

<i>Eglifilet gebraten Müllerinnen Art Petersilien-Kartoffeln und Gemüse</i>	<i>36.00</i>
<i>Felchenfilet aus dem Hallwilersee gebraten mit Mandeln Petersilien-Kartoffeln und Gemüse</i>	<i>40.00</i>
<i>Forellenfilet gebraten an Baumnusssauce, Trockenreis und Gemüse</i>	<i>34.00</i>
<i>Egli-Knusperli und Tartaresauce Garniert mit diversen Salaten</i>	<i>27.50</i>
<i>Zanderfilet im Teig gebacken Tartaresauce Garniert mit diversen Salate</i>	<i>29.00</i>
<i>Riesencrevetten-Spiess "Caruso" auf Trockenreis mit Champignons, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch</i>	<i>38.00</i>

Die Fische und Meeresfrüchte beziehen wir aus folgenden Ländern: CH, Deutschland, Niederlande, Italien, Estland, Asien



inkl. Mwst.

Es muss ja nicht immer Fleisch sein

<i>Champignons-Omelette garniert mit fünf Gemüse</i>	<i>24.00</i>
<i>Ein Pastetli mit Pilzrahmsauce, Pommes- frites, Gemüse</i>	<i>23.00</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	<i>23.50</i>
<i>Gemüseteller mit Rösti-Kroketten</i>	<i>25.00</i>
<i>Ein Vegi Schnitzel, Pommes-frites und Gemüse garnitur</i>	<i>25.00</i>

