

Kalte Vorspeisen

<i>Gemischter Blattsalat mit hausgemachter, französischer oder italienischer Salatsauce</i>	CHF	9.–
<i>Zarter Freiland-Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcrôtons</i>	CHF	14.50
<i>Feinster Schottischer Rauchlachs mit Wasabischaum und Dill- Senfsauce</i>	CHF	22.50
<i>Dünn geschnittenes Rindsfiletcarpaccio mit Ruccola und Parmesan mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamessig</i>	CHF	19.–
<i>Randensalat mit Äpfeln, Kümmel und Meerrettich</i>	CHF	12.50

Warme Vorspeisen

<i>Offenes Crêpe mit Büffel- Mozzarella und Cherrytomaten mit Parmesan überbacken</i>	CHF	20.50
<i>Marroni- Risotto mit Rosmarin und Lardo</i>	CHF	18.50
<i>Gemüse Nudeln nach asiatischer Art mit gebratenem Zanderfilet</i>	CHF	22.50

Suppen

<i>Bouillon mit Sherry oder Ei als Einlage</i>	CHF	7.50
<i>Feine Kürbissuppe mit Curry</i>	CHF	12.50
<i>Peperonicremesuppe mit Croûtons</i>	CHF	12.50

Alle Preise inklusive 8 % MwSt

Fische

<i>Gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit frischen Kräutern Gemüse garnitur dazu Wildreis</i>	<i>CHF</i>	<i>43.–</i>
<i>Gebratene Loup de Mer- Filets an einer Curryschaumsauce Gemüse garnitur und Butterreis</i>	<i>CHF</i>	<i>40.–</i>
<i>Ganze Seezunge Im Butter meuniere gebraten mit Petersilienbutter Gemüse garnitur dazu Naturekartoffeln</i>	<i>CHF</i>	<i>54.–</i>
<i>Gebratenes Saiblingfilet nach Grenobler Art Gemüse garnitur und Butterreis</i>	<i>CHF</i>	<i>38.–</i>

Hauptgänge

<i>Daniel's Cordon-bleu mit zartschmelzendem Käse Gemüse garnitur dazu servieren wir Bratkartoffeln</i>	<i>CHF</i>	<i>42.–</i>
<i>Feines Kalbsgeschnetzeltes nach Trübli Art Butterrösti dazu servieren wir eine Gemüse garnitur</i>	<i>CHF</i>	<i>44.–</i>
<i>Gebratene Kalbsnieren an einer Cognacrahmsauce Gemüse garnitur und Butterreis</i>	<i>CHF</i>	<i>38.–</i>
<i>Gebratenes Rindsfilet mit frischen Steinpilzen an Rotweinjus Gemüse garnitur dazu servieren wir Kartoffelpüree</i>	<i>CHF</i>	<i>46.–</i>

Alle Preise inklusive 8 % MwSt