

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise	+ 7.50
Fisch Menu	24.50
Zanderknusperli * mit Tartaresauce dazu Pommes Frites und Blattspinat	
Fisch Empfehlung	34.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	
Fleisch Menu	24.50
Schweizer Pouletbrustwürfel an Champignonsauce dazu Quarkspätzli und Speckbohnen	
Hackbraten an Rotweinsauce	28.00
dazu Quarkspätzli und Rotkraut	
Wild Menu	36.50
Hirschpfeffer mit Quarkspätzli und Rotkraut	
Rinds-Empfehlung	38.50
Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce mit Essiggurkenstreifen dazu Quarkspätzli und Blattspinat	
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles	45.00
an DIANE-Sauce aus Rahm, Dijonsenf, Cognac und Eschalotten Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze	
Rindsfilet-Hacksteak	28.50
an Champignonsauce dazu Pommes Frites und Blattspinat	

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisches Menu	22.50
Waldpilz-Stroganoff dazu Quarkspätzli und Rotkraut	
Veganes Menu	22.50
Bio-Basilikum-Ravioli im Kurkumateig an Proseccosauce dazu grünes Gemüse und veganer Käse	

Aus der kalten Küche

Siedfleischsalat an Kräuterdressing	27.00
dazu bunte Salate, Essiggurken & Schweizer Freiland-Ei	
Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise	34.00
dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha» -geröstete Maiskörner, rote Zwiebeln & Nacho Chips	
Ceviche – fein geschnittenes Zanderfilet kalt mariniert in «Leche de Tigre»	33.00
mit Süsskartoffelpüree, rote Zwiebeln und «Cancha» -geröstete Maiskörner	
Salatbowle Zanderfilet & Kräutersauce 33.00	Salatbowle Rindsfiletwürfel & Kräuterbutter 39.00

* Wildfang Estland ** Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.