

Freitag, 31. Mai 2019

Voranzeige
Mittwoch, 5. Juni 2019
ab 18.00 Uhr
Filet Beefsteak Tatar



Spruch des Tages:

Hätte man bei der Erschaffung der Welt eine Kommission eingesetzt, dann wäre sie heute noch nicht fertig.

Bernhard Shaw

Weinempfehlung

Tellus Syrah IGP 2016
Vinicola Falesco - Lazio - Italien
reife, süsse Kirschen, Röstnoten
warme Gewürze, etwas Vanille
und seidig-weiche Tannine
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Consommé mit Steinpilz-Royal

Fischknusperli (DE) gebacken
Sauce Remoulade
mit Sommersalaten garniert

Fr. 25.00

Menü 2

Consommé mit Steinpilz-Royal

Ghackets
und Hörnli
mit Apfelmus

Fr. 23.00

Menü 3

Consommé mit Steinpilz-Royal

Spinatköpfchen
auf leichter Safranrahmsauce
Schnittlauchkartoffeln
Gemüsebouquet

Fr. 21.00

Tagessuppe: Consommé mit Steinpilz-Royal	Fr. 3.50
Tagessdessert: gebrannte Crème	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 5.00
kleiner gemischter Salat	Fr. 6.00
Salatkomposition Spanische Art Gemischter Sommerblattsalat mit sautierten Crevetten (VN)	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Grosser Salatteller garniert mit gedämpftem Birnenfächer und Nusskäse	Fr. 24.00
Zanderfilet (EE) gebraten an Zitronenschaumbutter, Kerbelkartoffeln und Karotten glasiert	Fr. 28.00
Pouletsalat Orientalische Art zartes, gebratenes Pouletbrüstchen auf pikantem Reissalat mit Früchten	Fr. 26.00
Kaninchenfilets gebraten im Gemüsemantel, Kartoffelgnocchi und Tagesgemüse	Fr. 30.00
Toast Hawaii - auch vegetarisch erhältlich mit Beinschinken und Ananas, gratiniert mit Raclettekäse Degustationsportion	Fr. 21.00 Fr. 19.00
Birchermüsli mit Rahm	Fr. 10.00

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.