

Freitag, 24. Mai 2019

**Voranzeige**  
**Mittwoch, 29. Mai 2019**  
**ab 18.00 Uhr**  
**Chateaubriand**



**Spruch des Tages:**

Wer nicht kann, was er will, muss  
wollen, was er kann. Denn das zu  
wollen, was er nicht kann, wäre töricht.

Leonardo da Vinci

**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 Mistral

\*\*\*\*\*

Forellenfilet Grenobler Art (ITA)  
gebraten, braune Butter,  
Zitronenfilets und gehackte Petersilie  
Kerbelreis  
Zucchetti mit frischem Basilikum

**Fr. 25.00**

**Menü 2**

Consommé Mistral

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
Café de Paris-Sauce  
Tomatennudeln  
Zucchetti mit frischem Basilikum

**Fr. 23.00**

**Menü 3**

Consommé Mistral

\*\*\*\*\*

Gemüserösti  
Urner Art  
mit Zwiebeln  
Lauch und Käse

**Fr. 21.00**

<b>Tagessuppe: Consommé Mistral</b>	<b>Fr. 3.50</b>
<b>Tagesdessert: Griessköpfchen mit Himbeeren</b>	<b>Fr. 4.30</b>
<b>kleiner Blattsalat</b>	<b>Fr. 5.00</b>
<b>kleiner gemischter Salat</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Salatkomposition Hong Kong</b> Frühlingsblattsalat mit Frühlingsrollen, süss-sauer Sauce	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Salatteller mit Ei</b>	<b>Fr. 17.00</b>
<b>Grosser Salatteller mit Cavaillon-Melonenfächer und bunten Mozzarellakugeln</b>	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Lammentrecôte im Kräutermantel</b> gebraten, Knoblauchsauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse	<b>Fr. 30.00</b>
<b>Felchenfilet Müllerin Art</b> gebraten, braune Butter, Petersilie und Zitrone, Schnittlauchkartoffeln und Saisonsalat	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Kalbspillard vom Grill</b> Pfefferbutter, Dauphinekartoffeln, Tagesgemüse	<b>Fr. 30.00</b>
<b>Toast Florentiner Art - auch vegetarisch erhältlich</b> Beinschinken, Rahmspinat und Spiegeleier in Butter gebraten	<b>Fr. 21.00</b>
Degustationportion	<b>Fr. 19.00</b>
<b>Birchermüsli mit Rahm</b>	<b>Fr. 10.00</b>

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.