

Montag, 27. Mai 2019

Voranzeige
Mittwoch, 29. Mai 2019
ab 18.00 Uhr
Chateaubriand



Spruch des Tages:

Viele Menschen wissen, dass sie unglücklich sind. Aber noch mehr Menschen wissen nicht, dass sie glücklich sind.
Albert Einstein

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

Französische Zwiebelsuppe

Lammierstück rosa gebraten
Kräuterjus
Basilikumnudeln
Buschbohnen geschmort
Fr. 25.00

Menü 2

Französische Zwiebelsuppe

Mistkratzerli mit Rosmarin
aus dem Ofen
Pommes frites
Buschbohnen geschmort
Fr. 23.00

Menü 3

Französische Zwiebelsuppe

Emmentaler Käsewähe
und Rahmspinatwähe
Fr. 21.00

| | |
|--|------------------|
| Tagessuppe: Französische Zwiebelsuppe | Fr. 3.50 |
| Tagesdessert: Coupe Romanoff | 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 | Fr. 21.00 |
| Degustationsportion | 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.