



MENUVARIATIONEN

Crèmesuppe mit Gartenkräutern **oder** Menüsalat



MENU EINS

Poulet Brust

gebratenem Fenchel, Honig, Aprikosen, kleine Schupfnudeln

18.00

MENU ZWEI

Rindszunge

Madeirasauce, Bratkartoffeln, Bohnen

19.00

VEGETARISCH

Florentiner Rösti

italienisches Gemüse ragout, gratiniert mit Mozzarella

18.00

LOW CARB

Herbstliche Salat Bowl

mit Himbeer-Balsamico-Dressing

Kürbisstückli, Feigenschnitz, Schinkenröllchen und Gartenkresse

17.00

WOCHENHIT

Asiatische Nudelsuppe

mit Pouletfleisch, Hackbällchen, Thai-Gemüse

21.00

DEKLARATION UND ALLERGIEN.

Über die Herkunft von unserem Fleisch und Fisch geben unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Auskunft.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

VORSPEISEN.

Melonen-Nektarinen Bowl, mit Rohschinken und Fetakäse 12.00



SOMMERLICH LEICHT.

Blattsalat-Schüssel, Rohkostgemüse, Avocado, Parmesan, Balsamico 15.00

Panierte Poulet Knusperli +7.00

Zander Knusperli im Bierteig +9.50

HAUPTGÄNGE.

Schweinsschnitzel, paniert 180 Gramm 16.00

Kalbsleber, geschnetzelt 170 Gramm 23.00

mit jungen Zwiebeln, an Balsamico Jus

Egli Filets, gebraten 180 Gramm 24.00

mit Kräuter-Panko und Wasabi-Miso Dip

Beefsteak Tatar, rassig gewürzt, mit geröstetem Focaccia Brot 28.00



BEILAGEN.

Pommes Frites 5.00

Rösti 6.00

Reis 5.00

Butternudeln 5.00

Salzkartoffeln 5.00

Buntes gedämpftes Garten-Gemüse 5.00

Ofengemüse 5.00