



VORSPEISEN

Jamón Serrano 22.00
Spanischer Rohschinken

Beef-Steak „Tartar“ mit Cognac parfümiert 27.00
Toast und Butter

SALATE

Gemischter Salat 9.50

Nüssli Salat mit Ei „Mimosa“ 12.00

Tomatensalat „Caprese“ 12.00
mit frischem Mozzarella und Basilikumblätter

SUPPEN

Rinder-Kraftbrühe mit Sherry 8.50

Kürbiscremesuppe 9.50

TEIGWAREN

Tagliatelle ai Funghi 18.50
Rahmsauce, frische Champignons und Parmesan

Spaghetti alla Carbonara 18.50
Rahmsauce, Speck, Parmesan und Ei

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Eglifilets im Bierteig 30.00
Frittierte Eglifilets mit Blattspinat, Salzkartoffeln und hausgemachte Tartarsauce

Gegrillte Riesencrevetten mit süßem Chili-Dip 39.00
dazu Blattspinat und Butterreis



FLEISCHGERICHTE

Pouletbrust an Kräutersauce	24.50
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce und Butterreis	
Rahmschnitzel	24.50
Gebratene Schweinsschnitzel vom Nierstück an frischen Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	
Schweins Cordon Bleu	28.00
Schweinsplätzli gefüllt mit Hinterschinken und Raclettekäse dazu Pommes Frites und Gemüse	
Schweinsfilet an Senfsauce	32.00
Gebratenes Schweinsfilet an Senfrahmsauce mit Feine Nudeln und Gemüse	
Wienerschnitzel	32.00
Panierte Kalbsschnitzel schwimmend gebacken mit Pommes Frites und Gemüse	
Zürcher Geschnetzeltes	32.00
Gebratene Kalbgeschnetzeltes mit frischen Pilzen an Rahmsauce dazu hausgemachte Röstli	
Scaloppine alla Limone	32.00
Gebratene Kalbsschnitzel mit Nudeln und Gemüse	
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	37.00
Gebratene Rindsfiletstreifen mit Pilz, Peperoni, Zwiebeln und Essiggurken an Paprikarahmsauce serviert mit Butterreis und Gemüse	
Rindsfilet Medallions mit Pfeffersauce	38.00
Gegrillte Rindsfilet Medallions an Pfeffersauce mit Röstli-Kroketten und Gemüse	
Rinds Entrecôte a la „Mode du Chef“	39.50
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte (250g.) an Gorgonzola-Champignon-Sauce mit Pommes Soufflées und Gemüse	
Chateaubriand mit „Sauce Béarnaise“	48.00
200g. Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise dazu Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet	