

## Spezialitäten November und Dezember

### Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	Fr. 9.50
Kabissalat „Hornegg“ mit Speck	Fr. 9.50
Randensalat mit frischem Meerrettich	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 10.50
Dörrbohnsalat mit Baumnüssen und Tomatenwürfeli	Fr. 10.50
Weisser Chicorée-Salat mit Parmesan, Cashewnuts und Granatapfel	Fr. 11.50

### Hauptspeisen

Frische Trüffelravioli an leichter Rahmsauce	Fr. 26.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Papardelle	Fr. 42.50
Rindsfilet „Stroganoff“ (USA) mit Spätzli	Fr. 44.50
Lammracks „Provençale“ mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	Fr. 37.50
Rindshohrückensteak vom Züri Unterland an Pfeffer-Whisky Rahmsauce mit spanischen Kartoffeln	Fr. 35.50
Rosa gebratenes Thunfischsteak an Papaya-Vinaigrette auf Mischgemüse	Fr. 36.50
Coquille St. Jacques an leichter Safransauce serviert mit Kartoffelpurée	Fr. 36.50
Pouletbrust an Senf-Schnittlauchsauce auf Wildreis	Fr. 26.50
Ruben's Spaghettitopf (Kalbfleischwürfeli, Erbsli, Rüepli, Trüffelöl)	Fr. 27.50

**En Guete !!**