

Spezialitäten Spätsommer 2019

Vorspeisen

Zucchetticrèmesuppe mit Pfefferminze	Fr. 9.50
Randensalat mit frischem Meerrettich	Fr. 9.50
Kabissalat „Hornegg“ mit Speck	Fr. 9.50
Gurkensalat an leichter Sauerrahmsauce mit Dill	Fr. 9.50
Weisser Chicorée-Salat mit Parmesan, Cashew und Granatapfel	Fr. 11.50
Rüebli-salat mit frischem Ingwer	Fr. 9.50
Kopfsalat mit Speck und Ei	Fr. 12.50

Hauptspeisen

Frische Ravioli gefüllt mit Eierschwämmli-füllung an Rosmarinbutter	Fr. 26.50
Grünes Thai Curry mit Linsengemüse und Basmatireis	Fr. 26.50
Kalbs-Piccata «Milanese» auf Safranrisotto	Fr. 33.50
Lammfilet « Provençale » mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse	Fr. 34.50
Zanderfilet an Proseccosauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 37.50
Rassiges indisches Rinds-Curry serviert mit Basmatireis	Fr. 27.50
Rindsfilet «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli	Fr. 44.50
Kalbssteak an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Pappardelle	Fr. 46.50
Rindsfilet an Café de Paris Sauce mit Pommes Alumettes	Fr. 49.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch; Ausnahmen:
Lamm NZL

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten helfen wir Ihnen gerne weiter.

En Guete !!