

Spezialitäten Frühsommer 2019

Vorspeisen

Erbsencrèmesuppe mit Speckwürfel	Fr. 10.50
Gurkensalat an Sauerrahmsauce mit Dill	Fr. 9.50
Kressesalat mit Ei	Fr. 10.50
Kabissalat „Hornegg“ mit Speck	Fr. 9.50
Rüebli-salat mit frischem Ingwer	Fr. 9.50

Hauptspeisen

Linsen Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis	Fr. 24.50
Hausgemachte Kalbshacktätschli an Burgundersauce mit Kartoffelstock und Tagesgemüse	Fr. 28.50
Lammrückenfilet Café de Paris, dazu Ofengemüse und Röstikroketten	Fr. 36.50
Kalbsschnitzel « Limone » mit Nudeln	Fr. 34.50
Rindshohrückensteak vom Züri Unterland an Pfeffer-Whisky Rahmsauce mit spanischen Kartoffeln	Fr. 37.50
Riesen Crevetten vom Grill serviert mit Reis und Blattspinat	Fr. 38.50
Gebratene Entenbrust an Senf-Honig Sauce mit Wildreis und Kefen	Fr. 32.50
Frische Ravioli gefüllt mit Bündnerfleisch an Rosmarinbutter	Fr. 26.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch; Ausnahmen:
Lamm NZL, Crevetten VNM, Ente F

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten helfen wir Ihnen gerne weiter.

En Guete !!