

Sommer im Hausgarten

(mit * gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie auch als kleinere Portion)

*Komposition aus grünen Salaten
an unserem Hausdressing
CHF 12.50 / CHF 9.50 kleinere Portion

Frische Rahmsuppe von Gartenkräutern
mit Croûtons
CHF 10.50

Bunte Salatbowl mit marinierten schwarzen Bohnen
und gebratenen Halloumikäse
CHF 27.00

Schweinsrückensteak an Pfefferrahmsauce,
serviert mit Nudeln und Gemüse der Saison
CHF 36.00

*Gebratene Pouletbruststreifen "Sweet and Sour"
mit Peperoni, Ananas und Gurke, dazu Reis
CHF 38.00 / CHF 31.00 kleinere Portion

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Olivenkruste,
gebratene Kartoffeln und Gemüse der Saison
CHF 39.00

Fitnessteller (bunte Salate der Saison)
CHF 31.00 mit Schweinssteak und Kräuterbutter
CHF 33.00 mit Pouletbrüstli und Kräuterbutter

*Pasta "Mediterranea" (Tagliatelle an Kräuterpesto mit Tomate,
Oliven, gebratenen Zucchini, Peperoni und Parmesan)
CHF 28.00 / CHF 23.00 kleinere Portion

Cordon bleu vom Kalb oder vom Schwein,
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Gemüsegarntur
CHF 41.00 (Kalb) / CHF 35.00 (Schwein)

*Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art,
dazu Preiselbeeren und Pommes frites
CHF 41.00 / CHF 34.80 kleinere Portion

Schweine-, Kalb-, Rindfleisch und Poulet stammen aus der Schweiz, Ente aus Frankreich.
Herkunftsländer der Süßwasserfische sind Schweiz und Deutschland. Lachs stammt aus Norwegen.
Besonderen Wert legen wir auf frisch zubereitete Speisen ohne künstliche Geschmacksverstärker und ohne Convenienceprodukte.
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte.
Für Gäste mit Gluten-Allergie servieren wir auf Wunsch entsprechendes Gebäck.
Wir schenken keinen Alkohol an Jugendliche unter 16 bzw. 18 Jahre aus. Alles Preise inkl. MWST.