

Winter im Hausgarten

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

*Winterliche Salatkomposition mit karamelisierten Birnenschnitzen
an hausgemachter Baumnussvinaigrette
CHF 12.50 / CHF 9.50 kleinere Portion

Frische Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer
CHF 10.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Rahmwirsing
CHF 34.00

Schweizer Pouletbrust, gefüllt mit Dörrzwetschgen,
an Portweinjus, dazu Butternudeln und Wintergemüse
CHF 36.00

*Rindsstreifen an Cognac-Rahmsauce,
serviert mit Butternudeln und Wintergemüse
CHF 39.00 / CHF 33.50 kleinere Portion

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbiskernkruste,
serviert mit Rieslingrisotto und Gemüsegarnitur
CHF 38.00

*Feine Butterrösti mit 2 Spiegeleiern
und Wintergemüse
CHF 27.00 / CHF 22.95 kleinere Portion

Cordon bleu vom Kalb oder vom Schwein,
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Gemüsegarnitur
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.