

Hausgarten Promenade à la carte

Vorspeisen / Entrées

Blattsalat der Saison <i>Laitue de saison</i>	CHF	10.00
Gemischter Salat <i>Salade composée</i>	CHF	10.00
Gemüsebouillon mit Flädli <i>Bouillon célestine</i>	CHF	9.50
Melonencocktail mit frischer Pfefferminze und Portwein <i>Cocktail de melon avec vin du Porto et de la Menthe</i>	CHF	12.50

Hauptgänge / Plats principaux

Kalbspaillard vom Grill, serviert mit Aprikosenchutney, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse <i>Paillard de veau grillé, accompagné d'un chutney d'abricots, avec pommes de terre au four à la crème sure et légumes grillés</i>	CHF	35.00
« Fitnessteller » Bunte Salate mit gebratener Pouletbrust oder Schweinssteak und Kräuterbutter <i>Diverses salades de saison avec poitrine de poulet ou steak de porc et beurre aux herbes</i>	CHF	27.50
Gebratene Lachstranche an Limettensauce dazu Reis und Gemüse <i>Tranches de saumon frit dans une sauce au citron vert servi avec riz et légumes de saison</i>	CHF	34.50
Maccheroni an leichter Paprikarahmsauce, serviert mit Grillgemüse <i>Macaroni à la crème légère au paprika, servis avec légumes grillés</i>	CHF	25.00

Unsere Klassiker

Paniertes Kalbschnitzel «Wiener Art» serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	35.00
kleinere Portion/ <i>portion plus petite</i>	CHF	28.00
<i>Escalope de veau panée avec frites et garniture de légumes</i>		
Cordon bleu vom Schwein, serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	27.50
<i>Cordon bleu de porc, servi avec frites et garniture de légumes</i>		
Salatteller mit Ei und Folienkartoffel mit Sauerrahmdipp	CHF	25.00
<i>Diverses Salades de saison et une pomme de terre au four avec trempette à la crème sure</i>		

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.

Preise inkl. 7.7% MWST