

Menu 1

84.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Rindsfilet Tournedos vom Grill
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 2

82.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Kalbssteak vom Nierstück
Leichte Pilzrahmsauce
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 3

72.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 4

69.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 5

69.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Pochierte Rotzungenfilets
mit Safran Gemüse Sauce
Trockenreis & Blattspinat

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

Menu 6

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate
mit grünen & weisse Spargeln
Honig - Distelöl - Dressing

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Pastetli & Pilzrahmsauce
Kartoffel Kroketten

Dünne Schokoladentarte
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

VORSPEISEN

		mini	
6	Spargelcrèmesuppe		13.--
7	mit einer sautierten Riesencrevette		16.--
	Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
	Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
	Tagessalat vom Menu		16.--
	Hausgebeizter Graved - Lachs mit Honig - Senf - Sauce		26.--
	Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac		26.--
	Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	

HAUPTGÄNGE

		mini	
35	Chateaubriand nach Chef's Art (ab 2 Personen)		68.--
	am Tisch flambiert, in einem Gang serviert (auf der Terrasse nicht flambiert)		
	Béarnaise - Sauce, Kartoffel-Kroketten, Gemüsegar nitur		
3302	Kalbssteak vom Nierstück mit Pilzrahmsauce		58.--
	Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet		
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück		37.--
	mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet		
25	Eglifilets im Bierteig gebacken	37.--	43.--
	Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli		
27	Pochierte Rotzungenfilets mit Safran Gemüse Sauce	35.--	41.--
	Trockenreis & Rahmspinat		

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	Filet Beefsteak		47.--
83	Lammfilets		34.--
82	Kalbssteak vom Nierstück		47.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück		38.--
85	Schweins Schnitzel vom Nierstück		26.--
89	Zander Knusperli (fritiert), Sauce Tartar		26.--
	Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter		
1..	Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat		+13.--
	mit Béarnaise - Sauce 4.--, mit Pilz - Rahmsauce 4.--		
	dazu Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Reis 6.--, Gemüse 9.--, Zwei Gemüse 5.--		

VEGETARISCH

99	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout, Kartoffel - Kroketten		34.--
----	---	--	-------