

# Karfreitag

2025



## Menu 1

67.--

Rüebli - Currycrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Gemischte Blattsalate auf  
Apfel - Gurken - Carpaccio  
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Grillierte Loup de mer Filets  
auf grünen Spargeln  
Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln

## Menu 2

67.--

Rüebli - Currycrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Gemischte Blattsalate auf  
Apfel - Gurken - Carpaccio  
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Sautierte Riesencrevetten  
mit Mango Papaya Chutney  
Grüne Spargeln & Neue Bratkartoffeln

## Menu 3

58.--

Rüebli - Currycrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Gemischte Blattsalate auf  
Apfel - Gurken - Carpaccio  
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Sempacher Balchenfilets pochiert  
mit Weissweinsauce  
Trockenreis & Rahmspinat

## Menu 4

62.--

Rüebli - Currycrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Gemischte Blattsalate auf  
Apfel - Gurken - Carpaccio  
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartar Sauce  
Salzkartoffeln & Broccoli

## Menu 5

71.--

Rüebli - Currycrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Gemischte Blattsalate auf  
Apfel - Gurken - Carpaccio  
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Kalbssteak vom Grill  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

## Menu 6

64.--

Rüebli - Currycrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Gemischte Blattsalate auf  
Apfel - Gurken - Carpaccio  
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Neue Bratkartoffeln  
Gemüsebouquet

## Vorspeisen

		mini	
	Rüebli Currycrèmesuppe mit gerösteten Mandeln		13.--
6	Zitronengras Kokos Suppe		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	
33	Grillierte Loup de Mer Filets auf grünen Spargeln	42.--	48.--
	Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln		
25	Eglifilets im Bierteig gebacken	37.--	43.--
	Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli		
26	Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce	33.--	39.--
	Trockenreis & Rahmspinat		
3302	Kalbssteak mit pikanter Jack Daniels Sauce		58.--
	Butternüdeli & Gemüsebouquet		
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück		37.--
	mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet		

## Grilladen & Fitness - Teller

81	Filet Beefsteak		47.--
83	Lammfilets		34.--
82	Kalbssteak vom Nierstück		47.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück		39.--
85	Schweins Schnitzel vom Nierstück		26.--
89	Zander Knusperli (frittiert), Sauce Tartar		26.--
	Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter		
1..	Als Fitnesssteller 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

97	Grüne Spargeln mit pikantem Mango Papaya Chutney		31.--
99	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout, Kartoffel - Kroketten		34.--