

SONNTAGSMENU

MENU 1

73.--

Consommé Royal
mit Sherry

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico - Dressing
mit sautiertem Speck und Croutons

Rehschnitzel vom Entrecôte
Wildrahmsauce mit Pilzen, Spätzli
Apfel & Birne mit Preiselbeeren
Rotkraut, Rosenkohl & Marroni

MENU 3

63.--

Consommé Royal
mit Sherry

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico - Dressing
mit sautiertem Speck und Croutons

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

MENU 5

63.--

Consommé Royal
mit Sherry

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico - Dressing
mit sautiertem Speck und Croutons

Rehgeschnetztes
Wildrahmsauce mit Pilzen
Spätzli in Butter gebraten
Apfel & Birne mit Preiselbeeren

MENU 2

71.--

Consommé Royal
mit Sherry

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico - Dressing
mit sautiertem Speck und Croutons

Kalbssteak vom Nierstück
Pikante Jack Daniels Sauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet

MENU 4

61.--

Consommé Royal
mit Sherry

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico - Dressing
mit sautiertem Speck und Croutons

Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce
Salzkartoffeln & Broccoli

MENU 6

58.--

Consommé Royal
mit Sherry

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico - Dressing
mit sautiertem Speck und Croutons

Sempacher Balchenfilets pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis
Blattspinat

À LA CARTE

mini

- | | | | |
|----|---|-------|-------|
| 46 | Rehschnitzel - Médailles vom Entrecôte
Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten,
Apfel & Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl | 55.-- | 62.-- |
| 38 | Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück
mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet | | 37.-- |
| 25 | Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli | 37.-- | 43.-- |
| 26 | Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce
Trockenreis & Rahmspinat | 33.-- | 39.-- |

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

- | | | | |
|----|--|--|-------|
| 81 | Filet Beefsteak | | 46.-- |
| 83 | Lammfilets | | 33.-- |
| 82 | Kalbssteak vom Nierstück | | 43.-- |
| 84 | Kalbs Schnitzel vom Nierstück | | 37.-- |
| 85 | Schweins Schnitzel vom Nierstück | | 25.-- |
| 89 | Zander Knusperli (frittiert), Sauce Tartar | | 25.-- |

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, Spätzli oder Reis 6.--
dazu Gemüse 9.--, dazu 2 Gemüse 5.--, Rotkraut 3.50, Marroni (G) 2.50 | | |

SAISON - SUPPE

- | | | | |
|---|---|--|-------|
| | Consommé vom Menu | | 13.-- |
| 9 | Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen & Rahm | | 13.-- |

SALATE & VORSPEISEN

mini

- | | | | |
|--|---|-----------------------|-------|
| | Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing | 10.-- | 12.-- |
| | Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing | 12.-- | 15.-- |
| | Tagessalat vom Menu | | 15.-- |
| | Hausgebeizter Graved - Lachs mit Honig - Senf - Sauce
Toast & Butter | (als Hauptgang) 41.-- | 26.-- |
| | Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac
Toast & Butter | (als Hauptgang) 41.-- | 26.-- |

VEGETARISCH

- | | | | |
|----|---|--|-------|
| 49 | Vegetarischer Herbst - Teller | | 34.-- |
| | Pilzpastetli mit Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Apfel mit Preiselbeeren
Birne, Trauben, Gebackene Zwetschge, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel - Rösti | | |