

# SONNTAGSMENU

## MENU 1

73.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Kräuterflädli

Blattsalate Sesamvinaigrette  
auf Apfel Gurken Carpaccio  
Hüttenkäse & Rauchlachs

Rindsfilet Medaillons vom Grill  
mit Sauce Béarnaise  
Kartoffel Krokette  
Gemüsebouquet

## MENU 2

71.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Kräuterflädli

Blattsalate Sesamvinaigrette  
auf Apfel Gurken Carpaccio  
Hüttenkäse & Rauchlachs

Kalbssteak vom Nierstück  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Butternüdeli  
Gemüsebouquet

## MENU 3

64.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Kräuterflädli

Blattsalate Sesamvinaigrette  
auf Apfel Gurken Carpaccio  
Hüttenkäse & Rauchlachs

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Krokette  
Gemüsebouquet

## MENU 4

62.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Kräuterflädli

Blattsalate Sesamvinaigrette  
auf Apfel Gurken Carpaccio  
Hüttenkäse & Rauchlachs

Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartar Sauce  
Salzkartoffeln & Broccoli

## MENU 5

61.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Kräuterflädli

Blattsalate Sesamvinaigrette  
auf Apfel Gurken Carpaccio  
Hüttenkäse & Rauchlachs

Schweinsrahmschnitzel  
vom Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

## MENU 6

59.--

Consommé Sherry  
mit hausgemachten Kräuterflädli

Blattsalate Sesamvinaigrette  
auf Apfel Gurken Carpaccio  
Hüttenkäse & Rauchlachs

Sempacher Balchenfilets pochiert  
mit Weissweinsauce  
Trockenreis  
Rahmspinat

## VORSPEISEN

		mini	
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 Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	26.--
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	26.--

## HAUPTGÄNGE

		mini	
35	Chateaubriand nach Chef's Art (ab 2 Personen) am Tisch flambiert & tranchiert, in einem Gang serviert Béarnaise - Sauce, Kartoffel-Kroketten, Gemüse garnitur		68.--
3302	Kalbssteak mit pikanter Jack Daniels Sauce Butternüdeli & Gemüsebouquet		58.--
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		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

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