



Tagesangebot

Freitag, 02.08.2024

Französische Fischsuppe mit Safran
oder
Gemischter Salat mit
Haus- oder Himbeerdressing
CHF 8.50

Gebratenes Zanderfilet
auf sämigem Lauchgemüse, mit tournierten Kräuterkartoffeln

oder

Mediterranes Gemüsetörtchen
mit Basilikum-Sour Cream und mariniertem Salatbukett
CHF 19.50

Tiramisu
CHF 7.50

3-Gang-Menü CHF 29.00
Preise in Franken inkl. MwSt.

Wenn nichts anderes deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Mittagskarte

**Sommerliche Blattsalate
im haugemachtem Himbeer-Dressing** CHF
mit geräuchertem Lostallo Lachs, Zitronen Creme Fraiche,
Kirschtomaten, Wachtelei und Röstinchen 28.50

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt serviert
mit Sauce Remoulade, eingelegtem Essiggemüse, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln und gebratenen Brätlerkartoffeln 28.50

Spaghetti in Basilikum-Olivenöl mit gebratenen Garnelen
mit bunten Kirschtomaten, Chili, frischer Petersilie und Rucola 32.00

Allerlei vom Grill
mit Nackensteak, Hüftsteak, Würstl, Kräuterbutter,
Speckbohnenröllchen und gebackenen Kartoffel-Wedges 35.00

Kalbs Cordon Bleu
gefüllt mit Gruyère-Käse und Bündner Strohschweinschinken
mit Kartoffel-Gurken-Radiesli Salat, kaltgerührten
Preiselbeeren und Zitronengarnitur
halbe Portion 39.50
ganze Portion 49.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit hausgemachten Butterspätzli,
Champignon-Kräuterrahm Sauce und frischem Marktgemüse
halbe Portion 37.50
ganze Portion 47.50

Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art
mit Eier-Linguine, Peperoni, Champignons, Cornichons und
dreierlei Randen
halbe Portion 36.50
ganze Portion 46.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien, oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Executive Chef Markus Lindner