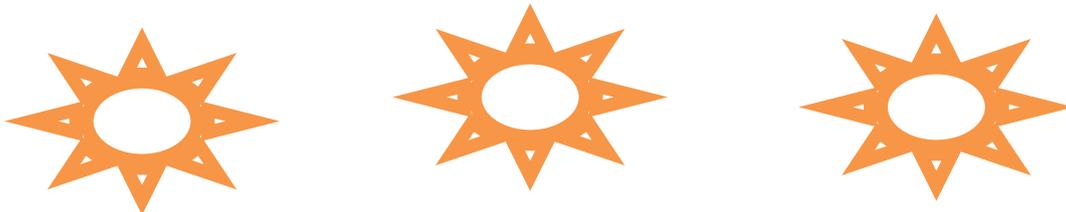


Sommerkreationen



Beefsteak Tatar stets frisch für Sie zubereitet Port: Fr. 31.-- / Kl. Port: Fr. 21.—
mild, oder mittel, oder pikant, serviert mit Toast und Butter

Cordonbleu «Landei» mind. 280gr. mit Spiegelei Fr. 35.—
Vom Schweinsnierstück, Gefüllt mit Bauernschinken, Speck und Bergkäse,
serviert mit Pommes frites und Saisonsalat

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Fr. 39.50
An pikanter Paprikasauce, serviert mit Spätzli

Lammnierstückli „Marechal“ Fr. 35.50
Rosa gebraten mit Lavendel und Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Kalbssteak 200gr. mit frischen Waldpilzen Fr. 44.—
Butternüdeli und Gemüse garnitur

Roastbeef-Teller mit Tatarsauce Fr. 25.50
Serviert mit Salatgarnitur

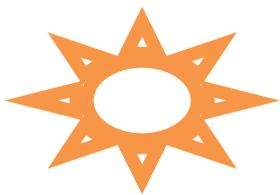
Sommerravioli mit Limonen-Ricottafüllung Fr. 25.—
An Zitronen-Käserahmsauce

CH-Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter Fr. 26.50
Pommes frites und Gemüse garnitur

Eglifilets im Backteig „Fitness-Teller“ Fr. 30.—
Serviert mit Tartarsauce und Salatgarnitur

Zanderfilet in Butter gebraten und Tartarsauce Fr. 26.—
Neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Sommerkreationen



Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli mit Waldpilzen und Kalbfleisch	Fr. 17.50
Chachelisalat mit in Kokos gebratenem Camambert Apfelwürfel und Baumnüssen auf Blattsalat	Fr. 15.50
Schüssel-Salat mit sautierten Pouletstreifen Blattsalate, Champignons, Gemüse und Crouton	Fr. 16.50
Siedfleischsalat einfach oder garniert	Fr. 14.50/ Fr. 21.50
Pouletsalat „Bombay“ mit Äpfel und Ananas an Currymayonnaise und Früchten garniert	Fr. 21.50
Blattsalat „Belle époque“ mit gebackenen Black Tiger Avocadoscheiben an Gemüsevinaigrette und Himbeerbalsamico	Fr. 17.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella	Fr. 15.50
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 14.50
Nüsslisalat „Grosi“ mit Speck, Pilzen, Zwiebeln und Croutons	Fr. 16.50

Unsere hausgemachten Suppen

Kraftbrühe mit Steinpilzen	Fr. 10.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 9.50
Eierschwämmlicremsuppe Mit Cognac und frischen Kräutern	Fr. 12.50
Sommer Gazpacho	Fr. 9.50