

Suppen

Bouillon mit frischen Flädli	8.50
Kürbis Cremesuppe	9.50
Tomatensuppe mit Schlagrahm	9.50

Salate und Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat mit Ei	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	13.50
Egli Filet im Bierteig gebacken mit Tartarsauce Garniert mit diversen Salaten	18.50
Ein Pastetli mit Pilzrahmsauce	13.00



Für Fleischliebhaber

Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter 43.00

Pommes frites

Gemüse garnitur

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce 41.00

Nudeln mit Parmesan

Gemüse garnitur

Kalbs- und Rindsbraten an Rosmarinsauce 28.50

Kartoffel Kroketten

Gemüse garnitur

Pouletschnitzel mit Kräuterbutter 33.00

garniert mit sechs Gemüse

Schweinssteak mit Kräuterbutter 32.00

garniert mit diversen Salaten

Schweinschnitzel paniert 27.50

Pommes frites

Gemüse garnitur

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce 44.00

Butterrösti

Gemüse garnitur



Aus dem Wasser

Forellenfilet mit Salbei gebraten 38.00

Petersilienkartoffeln

Gemüsegar nitur

Felchenfilet gebraten mit Champignons & Kapern 40.00

Trockenreis

Gemüsegar nitur

Zander-Knusperli mit Tartarsauce 31.00

Mit diversen Salaten garniert



Unsere Cordon-Bleu Spezialitäten

Schweins-Cordon-Bleu Hawaii 35.00

Schinken, Greyerzer Käse und Ananas

Pommes frites

Gemüsegar­nitur

Schweins-Cordon-Bleu Sternen 36.00

Scharfe Salami, Spinat, Greyerzer Käse und Gorgonzola

Pommes frites

Gemüsegar­nitur

Schweins-Cordon-Bleu Gorgonzola 35.00

Schinken, Greyerzer Käse, Gorgonzola

Pommes frites

Gemüsegar­nitur

Schweins-Cordon-Bleu Classic 33.00

Mit Greyerzer Käse

Pommes Frites

Gemüsegar­nitur

Schweins-Cordon-Bleu Diavolo 36.00

Speck, Schinken, Greyerzer Käse und Peperoncini

Pommes frites

Gemüsegar­nitur

Poulet-Cordon-Bleu 35.00

Greyerzer Käse, Gorgonzola und Schinken

Pommes frites

Gemüsegar­nitur

Schweins-Cordon-Bleu Rohschinken 36.00

Rohschinken, Greyerzer Käse und Gorgonzola

Pommes frites

Gemüsegar­nitur

Schweins-Cordon-Bleu mit Salatbouquet 34.00

Schinken, Greyerzer Käse

Garniert mit diversen Salaten



Pasta – Risotto – Vegetarisch

Spaghetti Napoli (vegetarisch) In würziger Tomatensauce	18.00
Spaghetti Carbonara Speck, Zwiebeln, Eier, Rahm und Parmesan	22.00
Spaghetti Frutti di Mare Tomatensauce mit Meeresfrüchten, Petersilie, Zwiebeln und Weisswein	25.00
Spaghetti Della Casa Tomatenrahmsauce mit Kalbfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini und Parmesan	26.00
Tortellini mit Spinatfüllung Napoli (vegetarisch) In würziger Tomatensauce	22.00
Tortellini alla Panna (vegetarisch) Rahmsauce und Parmesan	21.00
Risotto ai Funghi Porcini (vegetarisch) Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilze, Butter, Parmesan und Weisswein	26.00
Risotto alla Contadina (vegetarisch) Erbsen, Broccoli, Parmesan, Butter und Weisswein	24.00
Ein Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce (vegetarisch) Garniert mit fünf Gemüse	27.00
Rahm-Risotto (vegetarisch) Mit Steinpilzen	25.00
Gnocchi Gorgonzola (vegetarisch) Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Parmesan	23.00
Gnocchi ai Funghi Porcini (vegetarisch) Gnocchi an Rahmsauce mit Steinpilzen und Parmesan	25.00
Gnocchi Verde-Mare Gnocchi an Pesto-Rahmsauce mit Crevetten und Zwiebeln	26.00

