



Abendkarte Sommersaison 2019

Vorspeisen

Bouillon mit Ei oder Sherry	CHF	8.50
Gartenfrischer Saisonsalat Garniert mit Früchten	CHF	10.50
Griechischer Sommersalat	CHF	13.50
Huussalat Grüner Salat mit Speck, Reibkäse und Brotcroustons	CHF	12.00
Tomatensalat mit Mozzarella und feinen Kräutern	CHF	9.50

Hauptgänge

Pferde-Entrecôte mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	39.50
Hausgemachtes Schweins Cordon-Bleu mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	29.50
Rahmschnitzel mit Teigwaren und Früchte garnitur	CHF	25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	29.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter mit Gemüse garnitur und Pommes frites	CHF	28.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter mit Gemüse garnitur und Kroketten	CHF	38.00



Hausspezialitäten

Es saftigs Stück Fleisch ufem heisse Stei

Schweinsfilet	150 gr.	CHF	27.50
Schweinsfilet	250 gr.	CHF	31.50
Rindsfilet	200 gr.	CHF	36.50
Rindsfilet	300 gr.	CHF	40.50
Lammrücken		CHF	36.00
Pouletbrust		CHF	29.00

mit Gemüse garnitur und panierten Krokettten,
Knoblauchsauce und Kräuterbutter serviert

Vegetarische Gerichte

Rösti mit Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei	CHF	21.50
Gemüseteller reich garniert	CHF	23.50
Fitnesssteller mit Cornatur – Schnitzel (Weizen, Soja, Schnittlauch)	CHF	25.50

**Wir wünschen ,ä Guetä‘!
Vielen Dank für Ihren Besuch.**

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Pferdefleisch	Schweiz, EU
Geflügel	Schweiz, EU
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland, Australien
Eier	Schweizer Freiland Eier aus Escholzmatt-Marbach
Fisch (Pangasius)	Vietnam
Wurst und Käse	Schweiz, Einheimische Produkte

Allergene Stoffe

Für Infos zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sie geben Ihnen, nach Rücksprache mit der Küche, gerne Auskunft über mögliche Allergene.