

Aus dem Suppentopf / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9.00
Spargelcremésuppe	10.50
Consommé Madeira mit Flädli und Gemüse	9.00

Salate / Salads

Bouquet von Blattsalaten <i>Bouquet of green salads</i>	9.00
Bouquet von Blattsalaten und marinierten Salaten <i>Bouquet of green salad and marinated salad</i>	11.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei <i>Lamb's lettuce with bacon and egg</i>	16.50

Knackige, grosse und erfrischende Salatteller...

Crispy, big and fresh salad plate...

Bodensee mit Zander-Knusperli und Sauce Tartar <i>Fitness salad with pikeperch "Knusperli" and sauce tartar</i>	28.00
Fitness mit Pouletstreifen, Sesam und Früchten <i>Chicken strips, sesame and fruits</i>	28.00

Vorspeisen / Starters

Rindstatar (mild oder scharf) Kapern, Toast und Butter <i>Beef tatar (mild or spicy)</i> <i>Capers, toast and butter</i>	25/33
Lachsvariation (mariniert und geräuchert) mit Dillsauce und Meerrettichschaum <i>Variation of marinated and smoked salmon</i> <i>Dill sauce and horseradish foam</i>	22/28

Klassiker / Classics

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Rösti, Gemüse <i>Sliced veal "Zurich style", Rösti, vegetables</i>	39.00
Schnitzel „Wiener Art“ Kalb/Schwein Marktgemüse, Pommes Frites <i>Fried pork escalope "Wiener Schnitzel", vegetables, french fries</i>	39/29
Rindsfilet vom Grill an Hollandaise Sauce Kartoffelgratin und Spargeln <i>Grilled beef tenderloin with sauce hollandaise potato gratin and asparagus</i>	46/52
Riz Casimir mit Poulet Currysauce und Früchten garniert <i>"Riz Casimir" with chicken, curry sauce and fruits</i>	26.00
Chateaubriand (ab 2 Personen) Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing zur Vorspeise <i>Chateaubriand (at least 2 persons) with sauce bernaise</i> <i>potato gratin and vegetables, as a starter a small mixed salad</i>	Pro Person 57.00

Fleisch / Meat

Rindsfilet „Rossini“ mit Entenlebertranche, Gemüse und goldene Texas Kartoffeln <i>Beef filet "Rossini" with duck liver slice, vegetables and golden Texas fries</i>	49.00
Schweinsfilet Medaillons mit Calvados-Sauce Spargeln und Bandnudeln <i>Pork medaillons with Calvados-Sauce, asparagus and noodles</i>	39.00
Rinds Entrecôte Café de Paris mit Pommes und Spargeln <i>Beef entrecote with Café de Paris with fries and asparagus</i>	39.00
Kalbsleber Geschnetzeltes mit Kräuterbutter, Gemüse und Rösti <i>Diced calf's liver with herb butter, vegetables and rösti</i>	32.00

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich aus unserer Region.

Kalb- und Rindfleisch: Schweiz, Fernland

Schweinefleisch: Schweiz, EU

Wild: Schweiz, EU

Ente: Ungarn, Frankreich

Pouletfleisch: Schweiz, EU

Trockenfleisch: Schweiz

Aus See und Meer/ Fish

Saltimbocca vom Felchenfilet mit Weissweinrisotto und Gemüse <i>Saltimbocca of white fish white wine risotto and vegetables</i>	39.00
Risotto mit Fisch <i>Risotto with fish</i>	34.00
Lachsfilet mit Spargeln und Hollandaise Bandnudeln <i>Salmon fillet with asparagus and hollandaise tagliatelle</i>	36.00
Thunfisch mit Sesammantel auf Asiatischem Sojagemüse mit Frühlingsrollen <i>Tuna with sesame coat on Asian soy vegetables with spring rolls</i>	38.00

Fischdeklaration

Thunfisch – Westlicher Pazifischer Ozean
Saiblingsfilet – Schweiz
Lachs – Norwegen, Schweiz



Vegetarisch / Vegetarian

Crêpes mit Gemüsefüllung an Rahmsauce und Käse <i>Crêpes filled with vegetables, cream and cheese</i>	28.00
Risotto mit Spargeln und Parmesan <i>Risotto with asparagus and cheese</i>	21.00
Käsespätzle mit Salat <i>Cheese spaetzle with salad</i>	22.00
Rösti mit Gemüse und Käse <i>Fried grated potatoes with vegetables and cheese</i>	24.00

Vegan

Gemüse-Curry mit Kokos und Basmatireis <i>Vegetables curry with coconut and basmati rice</i>	26.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Dessert

Vermicelle mit Vanille Glacé <i>Vermicelli wit vanilla ice cream</i>	10.50
Kokos Panna Cotta mit karamellierter Mango <i>Coconut Panna cotta with caramelized mango</i>	9.50
Gebratene Zimt - Apfelringe mit Vanilleeis <i>Fried cinnamon - apple rings with vanilla ice cream</i>	12.50

Kürbiscrèmesuppe

Cream of pumpkin

10.50

Risotto mit Trüffel

Risotto with truffle

18

Rindsfilet an Whiskey Sauce
mit Gemüse und goldenen Texas Kartoffeln

*Beef-filet with Whiskey sauce
vegetables and golden Texas fries*

48

Crêpes Suzette mit Vanilleeis
Crêpes Suzette with vanilla ice cream

15

4-Gang Menü: CHF 79