

Wintermenü

Winterlicher Blattsalat
an weissem Balsamico-Dressing
mit kleinen Köstlichkeiten umlegt



Sauerkraut-Schaumsüppchen
mit Stockwurststreifen und Croutons



Hausgemachtes Birnensorbet
mit Vieille Williams



Kalbsmedaillon und Lammfilet
auf Senfsauce
sautierte Kartoffelgnocchi
marktfrisches Gemüse



Orangen-Dattel-Klementinengratin
mit Eiercognacglace

CHF 79.00

Unser Wintermenü servieren wir Ihnen
Täglich von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr
ab 2 Personen

Zum Auftakt

Kernser Edelpilzterrine im Rohschinkenmantel mit Kräuter-Sauerrahm Buntes Salatbouquet mit Sprossen, Toast und Butter	CHF 17.00
Taufrischer Nüsslisalat mit Ei gebratenem Speck und Brotroutons	CHF 15.00
Schottland Rauchlachs mit Dill-Senfsauce und winterlichem Salatbouquet Serviert mit Toast und Butter	CHF 19.00
Winterlicher Blattsalat an Honigdressing Mit gebackenem Brie und Preiselbeerschaum	CHF 14.50
Eismeercrevetten-Cocktail Calypso Serviert mit Toast und Butter	CHF 17.00
Bouquet von verschiedenen Blattsalaten mit gerösteten Kernen	CHF 9.50
Saisonal gemischte Salatkomposition Von marinierten Rohkost- und Blattsalaten mit Sprossen	CHF 12.00
Beefsteak Tatar „Kreuz“ Nach Ihrem Gusto mild, mittel oder scharf dazu Toast und Butter	CHF 29.50 CHF 21.00

Zum Mitnehmen

Unsere Gerichte sind alle zum Mitnehmen.
Auf unsere Take-Away-Gerichte geben wir 20% Preisnachlass.

Bestellzeiten für Mittagessen: Bis 11.00 Uhr
Bestellzeiten für Abendessen: Bis 19.00 Uhr

Unsere Suppen

Petersilienwurzel-Schaumsuppe CHF 11.00
mit Randenklösschen und Lauch

Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe CHF 13.00
mit Rémy Martin

Apfel- Ingwersuppe CHF 10.00
mit Chilipaillette

Weder Fleisch noch Fisch

Saisonaler Gemüseteller CHF 26.00
mit Federkohlrisotto serviert

Vegan

Teigtaschen gefüllt mit Seidentofu, Spinat und Mandeln CHF 27.00
an Currysauce mit Gemüsestreifen

Aus See und Meer

**Pochierte Forellenfilets
mit Kräuterschaumsauce überbacken** CHF 33.00
Safranreis und Gemüse vom Markt

Duett von Kabeljaurückenfilet und Riesencrevetten CHF 39.00
auf Frischkäserisotto mit buntem Gemüse umlegt

Gebackene Egliknusperli mit Zitronen-Kräutermayonnaise CHF 28.00
Wild- Pilawreis, Marktgemüse

Hauptgerichte

Grilliertes Rindsfiletsteak mit Bernaise Sauce hausgemachte Röstikroketten, marktfrisches Gemüse	CHF 52.00
Kalbsaltimbocca romana auf Safranrisotto, mit buntem Gemüse umlegt	CHF 38.00
Rosa gebratene Lammfilets mit Rotweinschalotten Sautierte Kartoffelgnocchi, marktfrisches Gemüse	CHF 38.00
Gebratenes Entenbrüstchen auf Orangen-Honigsauce Thymianspagehntini, Gemüse vom Markt	CHF 32.00
Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt Kreuz-Fritten, Gemüse vom Markt	CHF 29.50
Sautierte Kalbsleberli provenzalische Art Butterrösti, Gemüsebouquet	CHF 33.00
Rindsfiletspitzen Stroganov im Spaghettinest mit buntem Gemüse umlegt	CHF 41.00

Ab 2 Personen auf Platte

Grilliertes doppeltes Kalbsteak Senfkörner-Buttersauce Beilagen nach Wahl marktfrisches Gemüse	CHF 57.00
--	------------------

Fleischdeklaration: Kalb CH, Schwein CH, Rind CH/PRY, Geflügel CH/FR, Lamm AUS