

## Hauptspeisen

---

<i>Gedämpftes Zanderfilet an leichter Riesling Sauce dazu Basmati Reis und Saisongemüse</i>	<i>Fr. 43.00</i>
<i>Gedämpfte Seezungenfilets an leichter Champagnersauce dazu Basmati Reis und Marktgemüse</i>	<i>Fr. 56.00</i>
<i>Rehnüssli aus Iselisberger Sommerjagd mit feiner Morchelsauce, Spätzli und Beilage.</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Kalbsschnitzel Florentine mit Rohschinken und luftiger Parmesan Rahmsauce überbacken, dazu hausgemachte Nudeln</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce hausgemachten Nudeln und Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Rindsfilet Tournedos mit Pfefferkruste mit pikanter Schnittlauchsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt</i>	<i>Fr. 54.00</i>
<i>Kalbsfilet Mignons mit Entenleber und Sommertrüffel mit hausgemachten Nudeln und Marktgemüse</i>	<i>Fr. 56.00</i>
<i>Zartes Lammhüftli rosa gebraten mit Rosmarin und Knoblauch mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet</i>	<i>Fr. 43.00</i>
<i>Zarte Entenbrust an feiner Portwein-Orangensauce mit Kartoffelgratin und Gemüse</i>	<i>Fr. 45.00</i>
<i>Rotes Thai Curry Vegetarisch / oder mit Geflügel, dazu hausgemachten Frühlingsrollen und Trockenreis</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle dazu Spinatgratin</i>	<i>Fr. 37.00</i>

**Ab 2 Personen:**

**Rindsfilet-Châteaubriand - nach Ihrem Wunsch gebraten**  
mit Sauce Béarnaise, schöner Gemüsegarnture & Pommes frites  
CHF 62.-- p. Pers.