

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce Mit Basmati Reis Und Gemüse	Fr. 43.—
Goldbrassenfilet in Olivenöl gebraten, auf Ratatouille Mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 52.—
Kalbsschnitzel Florentiner-Art, mit Rohschinken auf Blattspinat gratiniert Mit Nudeln und Gemüse	Fr. 42.—
Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli an leichter Rahmsauce Mit Nudeln und Gemüsebouquet.	Fr. 48.—
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce Mit Nudeln und Gemüse	Fr. 39.—
Zarte Entenbrust rosa gebraten mit Pfirsich & Orangensauce Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 46.—
Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit Pilzli und Früchten Dazu Spätzli und Gemüse	Fr. 43.—
Rindsfilet nach Wunsch gebraten, an pikanter Senfkörnersauce. Mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 52.—
Lammrack rosa gebraten mit Rosmarin & Koreander Mit Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 54.—
Rotes Thai Curry Vegetarisch oder mit Geflügel Mit Basmati Reis und hausgemachter Frühlingssrolle	Fr. 39.—
Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle, dazu Spinatgratin	Fr. 38.—

Ab 2 Personen:

Rindsfilet Châteaubriand -nach Ihrem Wunsch gebraten
mit Sauce Béarnaise, schöner Gemüse garnitur & Pommes frites
CHF 64.--p. Pers.

Rehrücken rosa gebraten, reich garniert
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Pilze, Früchten und Herbstgemüse
CHF 64.--p. Pers.