

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce Mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 44.—
Leichter Fischgratin von Seezunge, Lachs, Loup de Mer und Scampi Mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 54.—
Kalbschnitzel Florentiner-Art, mit Rohschinken auf Blattspinat gratiniert Mit Nudeln und Gemüse	Fr. 43.—
Kalbssteak mit frischen Morcheln an feiner Rahmsauce Mit Nudeln und Gemüsebouquet.	Fr. 49.—
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce Mit Nudeln und Gemüse	Fr. 39.—
Zarte Entenbrust rosa gebraten mit Cranberry und Portweinsauce Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 46.—
Lammrack rosa gebraten, mit Knoblauch und Rosmarin Dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	Fr. 46.—
Rindsfilet nach Wunsch gebraten, an pikanter Senfkörnersauce. Mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 52.—
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 65.--p. Pers.