

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 43.--
Saibling Filet gebraten auf Spinatgratin mit neuen Kartoffeln	Fr. 45.--
Seezungenfilets pochiert an feiner Zitronengras Sauce mit Frühkartoffeln 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.--
Lammrack rosa gebraten, mit Rosmarin, Koreander und Knoblauch mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 49.--
Zarte Entenbrust rosa gebraten mit Orangen und Portweinsauce Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 46.—
Rehnüssli rosa gebraten vom Maibock an feiner Holundersauce Dazu Spätzli und Saison Beilagen	Fr. 46.—
Rindsfilet nach Wunsch gebraten, an pikanter Senfkörnersauce mit Schnittlauch, dazu Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 52.—
Rotes Thai Curry Vegetarisch oder mit Geflügel mit Basmati Reis und hausgemachter Frühlingsrolle	Fr. 39.--
Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle, dazu Spinatgratin	Fr. 39.--

Ab 2 Personen:

Rindsfilet Châteaubriand -nach Ihrem Wunsch gebraten
mit Sauce Béarnaise, schöner Gemüse garnitur & Pommes frites
CHF 65.--p. Pers.