

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 44.--
Seeteufel Medaillons mit Kräuterkruste an Dillsauce Basmati Reis und Gemüse	Fr. 52.--
Kalbsschnitzel Florentiner-Art, mit Rohschinken auf Blattspinat gratiniert mit Nudeln und Gemüse	Fr. 43.--
Kalbssteak mit frischen Morcheln an Armagnacsauce Mit Nudeln und Gemüsebouquet.	Fr. 49.—
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 39.--
Lammrack rosa gebraten, mit Rosmarin und Knoblauch mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 49.--
Zarte Entenbrust rosa gebraten mit Orangen und Portweinsauce Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 47.—
Rindsfilet nach Wunsch gebraten, an pikanter Senfkörnersauce mit Schnittlauch, dazu Kartoffelgratin und 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. 39.--

Ab 2 Personen:

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