

# MENÜVORSCHLÄGE

## Suppen

Gerstensuppe mit Rohschinken chips	11.00
Erbsensuppe mit Speck chips	10.50
Kürbissuppe mit Curry (Saisonal)	10.50
Gemüsesuppe	10.50

## Vorspeisen

Saisonblattsalat mit Kernen, Croutons und Brotchips	09.50
Gemischter Salat mit Kernen und Croutons	10.50
Knackiger Eisbergsalat an Thousand Island Dressing	11.50
Parmesan und Speck	
Crevettencocktail mit Calvados und karamellisierte Apfelwürfeli	18.50
Rauchlachs mit kleinem Salatbukett, Meerrettichschaum	16.50
Toast und Butter	
Vitello tonnato	18.50
Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapern und Zwiebeln	

## Hauptgerichte

Schweinshalsbraten, Rotweinsauce	29.50
Lauwarme Hamme, Kartoffelsalat, grüner Salat	25.50
Hackbraten mit Rosmarinsauce	27.50
Roastbeef am Stück gebraten, lauwarm serviert, Bernaisesauce	33.50
Rindsgeschnetzeltes, Stroganoffsauce	32.50
Rindsschmorbraten an Balsmicosauce	34.50
Kalbsschulterbraten mit Morchelsauce	35.50
Kalbsragout mit Paprikasauce	32.50
Nachservice pro Person	7.00
Gemüse	6.50

## Beilagen

Nudeln, Trockenreis, Kartoffelgratin, Kroketten,  
Pommes Frites, Kartoffelstock

## **Fondue Chinoise**

à Discrétion 54.00

Kleiner grüner Salat

4 verschiedene Fleischsorten

Viele Beilagen, Saucen, Pommes Frites und Reis

Fleisch, 200 Gramm pro Person 49.00

Kleiner grüner Salat

4 verschiedene Fleischsorten

Viele Beilagen, Saucen, Pommes Frites und Reis

à Discrétion 59.00

Kleiner grüner Salat

4 verschiedene Fleischsorten

Viele Beilagen, Saucen, Pommes Frites und Reis

Kleine gebrannte Creme

## **Desserts**

Fruchtsalat mit Sorbet 11.00

Gebrannte Creme mit Vanilleeis 10.50

Gebrannte Creme mit Rahm 9.50

Rum Creme-Brülle 10.50

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 9.00

Dunkles Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten 12.50

Hausgemachtes Tiramisu 9.50

Dessertvariation und Preis nach Absprache