



Frühlingsgerichte

Vorspeisen

Spargelsamtsuppe mit persischem Safran	Fr. 9.50
Wilder Broccoli im Tempurateig auf lauwarmem Spargel-Quinoasalat	Fr. 17.50

Hauptgänge

Zartes Kalbssteak mit hausgemachter Hollandaise auf gemischten Spargeln mit Butternudeln	Fr. 45.50
Sautierte Kalbfleischstreifen an sämiger Morchel-Spargelsauce Trockenreis	*Fr. 36.50
Rosa gebratenes Lammhüftchen mit Tessiner-Pfeffer auf Parmesanspargeln und Rosmarinjus begleitet von Frühlingskartoffeln	Fr. 36.50
Morchel-Spargelragout an Weissweinrahmsauce serviert im Blätterteigkissen	*Fr. 22.50

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Die Seeländerspargeln sind eingetroffen!

	Kl. Portion	Gr. Portion
Portion weisse Spargeln	Fr. 27.50	Fr. 31.50
Portion grüne Spargeln	Fr. 21.50	Fr. 25.50
Gemischte Spargeln	Fr. 24.50	Fr. 28.50

Serviert mit jungen Kartoffeln und
unserer frischen Hollandaise

Herrlich zu Spargeln....

Portion Hamme	Fr. 12.00
Portion Hobelkäse	Fr. 12.00
Portion Rohschinken	Fr. 13.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vorspeisen

Grüner Salat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.50

Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert,
als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person Fr. 18.00

Unsere hausgemachten Saucen:
Frenchdressing, Hausdressing (Pommery-Senf-Dressing) und Italien-Dressing

Schweizer Weinbergschnecken (6 Stk.) aus Gurmels mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken Fr. 14.50

oder alternativ

No Snail (Entercôtewürfeln) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken Fr. 14.50

Hausgemachte Rindsconsomme nature Fr. 7.50

mit Mark Fr. 9.50

mit Flädli, Sherry oder Portwein Fr. 8.50

Tagessuppe Fr. 6.00
„s’het solangs het...“

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Hauptgänge

„Koji-Beef“

Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note
mit hausgemachter Kräuterbutter
Junge Bratkartoffeln und Gemüsebukett

Fr. 40.50

Feines Rindstatar

mild bis feurig gewürzt
mit Calvados, Cognac oder Whisky parfümiert
Toast und Butter

Fr. 29.50

Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes Frites und Gemüse garnitur

*Fr. 37.50

„Chicken Negombo“

Tamilisches Pouletgericht
serviert im Reising
mittel bis feurig gewürzt (Glutenfrei)

*Fr. 25.50

Schweinscordonbleu

Pommes Frites und Mischgemüse

Fr. 29.50

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce
Butternudeln

*Fr. 25.50

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Fisch

Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste auf „Sweet and Sour“ Gemüse serviert mit Trockenreis	Fr. 32.50
Egliknusperli mit Tartarsauce serviert mit Pommes Frites oder knackigem Blattsalat	*Fr. 29.50

Vegetarisch

Gebratener Ziegenkäse auf Linsendal (Glutenfrei)	*Fr. 22.50
Alternativ mit Samosas (Vegan + Laktosefrei)	
Reichhaltiger Gemüseteller serviert mit jungen Kartoffeln	*Fr. 24.50

Fitnesssteller

Reichhaltiger Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten, dazu servieren wir:

Zartes Kalbssteak	Fr. 43.50
Koji Beef (Rindsentrecôte)	Fr. 38.50
Rosa gebratenes Lammhüftchen mit Tessiner-Pfeffer	Fr. 33.50
Zanderfilet im Wasabi-Nussmantel	Fr. 30.50
Wilder Broccoli im Tempuramantel	Fr. 19.50
Samosas, Indische Gemüsekrapfen	Fr. 19.50
Gebratener Ziegenkäse	Fr. 19.50

Wählen Sie von unseren Saucen:
Barbecue, Kräuterbutter und Sweetchilie

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.