



Frühlingsgerichte

Vorspeisen

Spargelsamtsuppe mit persischem Safran	Fr. 9.50
Spargelragout mit Morcheln und Bärlauch im Blätterteigkissen	Fr. 16.50
Gebratener Ziegenkäse mit Honig und Pistazien Lauwarmer Spargel-Erdbeersalat	Fr. 15.00

Hauptgänge

Grilliertes Kalbssteak an Morchelsauce auf gemischten Spargeln mit Bärlauchspätzli	Fr. 44.00
Sautierte Kalbsfleischstreifen und Spargeln an Kräuterrahmsauce mit Butternudeln	*Fr. 35.00
Rosa gebratenes Lammhüftchen mit Maggiapfeffer auf Parmesanspargeln und Rosmarinjus begleitet von Frühlingskartoffeln	Fr. 34.00
Rindsbraten Burgunder Art Bärlauchspätzli und Mischgemüse	*Fr. 29.50
Gebratene Maispouardenbrust auf Spargelfächer und Rosmarinjus Trockenreis	Fr. 28.50
Bärlauchspätzligratin „Primavera“ mit Spargeln, Sauerrahm und Champignons	*Fr. 23.00

*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.



Portion weisse Spargeln

Portion grüne Spargeln

Gemischte Spargeln

Kl. Portion Gr. Portion

Fr. 23.00 Fr. 29.00

Fr. 17.00 Fr. 23.00

Fr. 19.00 Fr. 26.00

Serviert mit jungen Kartoffeln und
unserer frischen Hollandaise

Herrlich zu Spargeln....

Portion Hamme vom Aeschlimann

Portion Hobelkäse

Portion Serranoschinken

Fr. 11.00

Fr. 12.00

Fr. 10.00

*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, Fr. 18.00
als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person

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

	Vorspeise	Hauptgang
Gambas al ajillo Sautierte Riesenkrevetten mit Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl serviert mit Kräuterbaguette	Fr. 19.00	Fr. 26.50
Weinbergschnecken (6 Stk.) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 12.00	
Hausgemachte Rindsconsomme nature	Fr. 7.50	
mit Mark	Fr. 9.50	
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50	
Tagessuppe „s’het solangs het...“	Fr. 6.00	

*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.

Hauptgänge

Mariniertes Entrecôte mit hausgemachter Cafe de Paris Pommes Frites und Gemüsebukett	Fr. 38.00
Feines Rindstatar mild bis feurig gewürzt mit Calvados, Cognac und Whisky parfümiert Toast und Butter	Fr. 29.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüsegar nitur	*Fr. 36.00
„Kaeng Daeng Gai“ Roter Thaicurry mit Poulet, Kokosmilch und Kaffirlimone serviert im Reising mittel bis feurig gewürzt	*Fr. 24.50
Schweinscordonbleu mit Pommes Frites und Mischgemüse	Fr. 29.50
Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln	*Fr. 24.50
Pikante Wildsaubratwurst an Zwiebelsauce mit Butternudeln	Fr. 19.00

*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.

Fisch

- Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste** Fr. 32.50
auf asiatischem Gemüse
begleitet von Trockenreis
- Egliknusperli mit Tartarsauce** *Fr. 29.50
serviert mit Pommes frites oder knackigem Blattsalat

Vegetarisch

- „Bamja mis Ades“** *Fr. 21.00
Gebratener Ziegenkäse auf Okraschotten-Linseneintopf
- Alternativ mit Samosas (Vegan + Laktosefrei)
- Reichhaltiger Gemüseteller** *Fr. 23.00
serviert mit jungen Kartoffeln

Fitnesssteller

Reichhaltiger Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten und Kräuterbutter, BBQ oder Sweet-Chilisauce, dazu servieren wir:

- Grilliertes Kalbssteak** Fr. 42.00
Mariniertes Entrecôte Fr. 36.00
Rosa gebratenes Lammhüftchen Fr. 32.00
Zanderfilet im Wasabi-Nussmantel Fr. 30.50
Gebratene Maispouardenbrust Fr. 26.50
Saftige Schweinsschitzel Fr. 22.00
Samosas, Indische Gemüsekrapfen Fr. 19.00
Gebratener Ziegenkäse Fr. 19.00

*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.