

Speisekarte

Salate

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe	11.00
Karotten- Ingwersuppe	11.00

Tatar Variationen

Rindstatar Klassisch	22.00
Auf Wunsch mit Cognac	3.50
Hauptgang	32.00
Rindstatar Italo	22.00
Olivenöl geriebener Hartkäse getrockneten Tomaten	
Hauptgang	32.00
Rindstatar Speck	22.00
Sauerrahm gebratener Speck	
Hauptgang	32.00

Unser Tatar wird mit Toastbrot und Butter, medium serviert.
Sie können es auch mild oder Scharf bestellen

Pizza

Margherita Tomaten Mozzarella	18.00
Funghi Tomaten Mozzarella Pilze	19.00
Prosciutto Tomaten Mozzarella Schinken	20.00
Prosciutto & Funghi Tomaten Mozzarella Schinken Champignon	20.00
Gorgonzola Tomaten Mozzarella Gorgonzola .	20.00
Calabrese Tomaten Mozzarella scharfer Salami Oregano	20.00
Calzone Tomaten Mozzarella Ei Champignons Schinken Oregano	21.00
Diavola Tomaten Mozzarella Zwiebeln Pouletstreifen Peperocini Knoblauch	26.00
Gamberoni Tomaten Mozzarella Riesengarnelen Zwiebeln Knoblauch	28.00

Pasta

Spaghetti Gamberoni Knoblauch Olivenöl Peperocini Gamberoni geriebener Hartkäse	28.00
Spaghetti Carbonara Speck Rahm Ei geriebener Hartkäse	19.50
Tagliatelle all'Arrabbiata Tomatensauce Peperocini geriebener Hartkäse	19.50

Risotto

Safranrisotto mit Gamberoni Risotto Riesencrevetten Safran	32.00
Risotto Limone Risotto Pouletbruststreifen Zitronensauce geriebener Hartkäse	29.00

Vegetarisch

Crepelle Ricotta Spinat Füllung Tomatensauce Béchamelsauce	25.00
Quorn Quorn geschnetzeltes Pilzrahmsauce Nudeln	25.00

Fleischgerichte

Kalbschnitzel Limone Kalbsschnitzel Zitronensauce Risotto	45.00
Piccata Milanese Kalbsschnitzel Eimantel Tomatensauce Tagliatelle	45.00
Wienerschnitzel Kalbsschnitzel paniert Pommes frites Preiselbeeren	45.00
Schweinssteak Schweinssteak Senfsauce Risotto	35.00
Pouletbrust Pouletbrust Pilzsauce Butternudeln	31.00
Entrecôte Entrecôte 200gr Pfeffersauce Pommes frites	45.00
Pouletflügeli im Chörbli mit Knoblauchsauce Knusprige Pouletflügeli 7 Stück Pommes frites	25.00

Fischgerichte

Goldbrasse Goldbrasse Olivenöl Kräuter Reis	32.00
Egliknusperli Egli im Bierteig Tatar Sauce Pommes frites	29.00
Zanderfilet Zanderfilet Weissweinsauce Risotto	33.00

Cordon bleu – Variationen (Zubereitungszeit 25-30 Minuten)

Cordon bleu « Klassisch » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Schinken | Greyerzer Käse | Spezialpanade

Cordon bleu « Italo » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Scharfer Salami | Mozzarella | Spezialpanade

Cordon bleu « Knobli » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Rohschinken | Greyerzer Käse | Knoblauch | Spezialpanade

Cordon bleu « Chili » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Schinken | Greyerzer Käse | Chili | Spezialpanade

Cordon bleu « Bären Art » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Speck | Greyerzer Käse | Spiegelei | Spezialpanade

Cordon bleu « Walliser Art » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Rohschinken | Raclette Käse | Tomaten | Spezialpanade

Cordon bleu « Gorgonzola » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Gorgonzola | Rohschinken | Spezialpanade

Cordon bleu « Hawaii » Schwein 35.00 | Kalb 45.00
Schinken | Greyerzer Käse | Ananas | Spezialpanade

1 Beilage nach Wahl

Pommes frites | Reis | Nudeln | Risotto | Gemüse | Fitnesssteller

Zusatzbeilage 5.50

Produkte - Deklaration

Kalbfleisch aus der Schweiz oder Deutschland

Rindfleisch aus Südamerika

Schweinefleisch aus der Schweiz

Rindstatar aus der Schweiz

Pouletfleisch aus Schweiz & Thailand

Goldbrasse aus der Türkei & Griechenland

Zanderfilet aus Schweiz & Deutschland

Egliknusperli aus Schweiz & Deutschland

Crevetten aus natürlichen Mangrovenwäldern (nachhaltige Zucht Vietnam)

Liebe Gäste

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

Ihre Gastgeber

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%