

Darf`s was Spezielles sein...?

Vorspeisen

Knackiger Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons	10.50
Tartarbeefsteak pikant gewürzt mit Toast und Butter	16.50
Gebratene Jakobsmuscheln(TH) mit Salatbouquet an einer Safransauce	15.50
Fritierter Camembert mit Salatbouquet und Preiselbeeren	12.50

Suppe

Sämige Käsesuppe mit Kräutercroutons	9.50
Thai-Currysuppe mit einem Crevettenspiessli	9.50

Hausspezialitäten

Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce mit Butterreis und Früchten	33.50
Kalbschnitzel vom Grill mit Speck und Champignons überbacken dazu Safranrisotto und Gemüse	38.50
Piccata Milanese (Kalbfleisch) Serviert mit Tomatenspaghetti	38.50

Kalbs-Saltimbocca alla Romana mit Marsalasaucce, Safranrisotto und Broccoli	38.50
Rindsentrecôtes mit Kräuterbutter Pommes-frites und Gemüsegarmitur	36.50
Rindsfilet „Traube“ Pfefferrahmsauce Trockenreis und Gemüse	45.50
Lammrückenfilet (NZ) rosa gebraten an Balsamicojus serviert mit Röstikroketten und Gemüsegarmitur	34.50
Zanderfilet gebraten (DK) an Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	29.50
Eglifilet pochiert an einer Weissweinrahmsauce mit Trockereis und Spinat	29.50
Grillierte Riesencrevetten (TH) in Knoblauchschaumbutter serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	33.50
Schweinsfilet an einer Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüsegarmitur	35.50