

Sommerzeit ist Traube-Zeit !!!

Suppe

Thai-Curry Suppe mit einem Crevettenspiess Fr. 9.50

Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat

mit mariniertem Fetakäse

Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Zwiebeln

Fr. 11.50

Champignons frittiert

mit Käse und Schinken überbacken

Fr. 13.50

Tatarbeefsteak

Pikant gewürzt dazu Toast und Butter

Fr. 18.50

Hauptgang

Würziger Siedfleischsalat

garniert mit Salat und Zwiebeln

Fr. 18.50

Salat Hawaii Pouletsalat an einer raffinierten

Currysauce mit Früchten garniert

Fr. 21.50

Fischerteller Rauchlachs und Forellenfilet

mit Meerrettichschaum dazu Toast und Butter

garniert mit Salat und Früchten

Fr. 22.50

Vitello Tonnato garniert

gekochtes Kalbfleisch an einer Thonsauce fein garniert

Fr. 22.50

Schweinsschnitzel paniert

garniert mit Salat und Früchten

Fr. 23.50

Fitnessteller mit grilliertem Kalbsplätzli, Kräuterbutter

garniert mit Salat und Früchten

Fr. 32.50

Rindshohrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter
Folienkartoffeln mit Creme fraiche und Grillgemüse Fr. 32.50

Mixed Grill-Spiss mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Folienkartoffeln mit Creme fraiche und Grillgemüse Fr. 34.50

Lammrückenfilet an einem Balsamicojus
mit Butterrösti und Speckbohnen Fr. 34.50

Zartes Rindsentrecôtes vom Grill mit Cafe de Paris
Pommes-frites und Gemüse garnitur Fr. 35.50

Rindsfilet rosa gebraten an einer Pfefferrahmsauce
Countrykartoffeln und Grillgemüse Fr. 45.50

Fischgerichte vom Chef

Egli im Bierteig mit Tartarsauce
Salat und Früchten garniert Fr. 28.50

Riesencrevetten vom Grill im Knoblauchschaumbutter
dazu Trockenreis und Spinat Fr. 32.50

Zanderfilet gebraten provencale
mit Trockenreis und Blattspinat Fr. 29.50

Vegetarische Gerichte

Kartoffelgnocchi-Gemüsepfanne an einer Kräuterpesto
mit Saisonalem Gemüse und getrockneten Tomaten Fr. 23.50

Hausgemachte Rösti
mit Gemüse und Käse überbacken Fr. 25.50