

Speisekarte (Auszug)

<i>Kraftbrühe mit Ei</i>	5,50
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädli</i>	6,00
<i>Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum</i>	6,50
<i>Gemischter Salat</i>	6,90
<i>Beilagensalat</i>	5,10
<i>Salatteller mit Gekochtem Schinken, Ei und Käse</i>	12,00
<i>Salatvariation mit gebratenen Fleisch- und Zandermedaillons, Pffifferlingen an Balsamico, Melone</i>	18,50
<i>Vegetarische Tortelloni mit Ricotta und Käse gefüllt, an fruchtiger Tomatensauce, mit Käse überbacken</i>	11,50
<i>Rösti mit geschnetzelter Fleischstreifen an Knoblauch, mit Kräuterbutter überbacken</i>	18,00
<i>Bauernrösti mit Zwiebeln und Schinken, mit Käse überbacken und Spiegelei</i>	13,00
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat</i>	13,00
<i>Zanderfilets in Butter gebraten mit Pffifferlingsragout und Butterreis</i>	24,00
<i>Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Salat</i>	16,50
<i>Schweinerückensteak an Cognacrahmsauce, Pommes-Frites</i>	17,80
<i>Schweinerückensteak mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken, Pommes-Frites</i>	17,80
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Salat</i>	22,00
<i>Schweinefiletmedaillons an Calvadosrahmsauce, Spätzle, Tagesgemüse</i>	23,00
<i>Toast mit gebratenen Schweinefiletmedaillons, Pffifferlingen und Käse überbacken</i>	20,50
<i>Geschnetzelter Schweinefilet an Meauxsenfsauce, Spätzle</i>	19,00
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse</i>	26,50
<i>Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, Pommes-Frites und Salat</i>	28,50
<i>Kalbsgeschnetzelter an Pffifferlingsrahmsauce, Butterspätzle</i>	22,50
<i>Kalbrückensteak mit frischen Pffifferlingen, Gemüseauswahl Butterspätzle</i>	31,00
<i>Rinderzunge an Madeirasauce mit Spätzle und Saisongemüse</i>	22,00
<i>Kutteln sauer mit Rösti</i>	15,00