

Speisekarte (Auszug)

<i>Kraftbrühe mit Ei</i>	5,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädli</i>	5,50
<i>Karottencremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch</i>	6,50
<i>Nüsslisalat</i>	7,20
<i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</i>	8,70
<i>Gemischter Salat</i>	6,90
<i>Beilagensalat</i>	5,10
<i>Salatteller mit Gekochtem Schinken, Ei und Käse</i>	12,00
<i>Nüsslisalat an Kürbisöldressing, mit gebratenen Fleisch- und Zandermedaillons, Walnüssen und gerösteten Kernen</i>	18,50
<i>Vegetarische Tortellini 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, Spiegelei</i>	13,00
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat</i>	13,00
<i>Zanderfilets in Butter gebraten, auf Blattspinat, Sherryrahmsauce, Butterreis</i>	23,50
<i>Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Salat</i>	16,00
<i>Schweinerückensteak an Cognacrahmsauce, Pommes-Frites</i>	17,80
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Salat</i>	21,50
<i>Schweinefiletmedaillons an Calvadosrahmsauce, Spätzle, Tagesgemüse</i>	22,50
<i>Geschnetzelter Schweinefilet an Meauxsensauce, 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 Waldpilzsauce, Butterspätzle</i>	21,50
<i>Kalbrückensteak an Rosa Pfefferrahmsauce, Gemüseauswahl Butterspätzle</i>	30,50
<i>Wildschwein Pfeffer „nach Art des Hauses“, Butterspätzle, Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt</i>	25,50
<i>Rinderzunge an Madeirasauce mit Spätzle und Saisongemüse</i>	22,00
<i>Kalbskopf und Zunge en tortue, mit Butterrösti</i>	19,50
<i>Kutteln sauer mit Rösti</i>	15,00