Tagesmenu (Mittwoch- bis Freitagmittag)

Vorspeise Suppe oder Salat

*

Hauptgericht (Fleisch oder Vegi) CHF 18.50

Variante 2
Inkl. 3 dl offenes Mineralwasser und 1 Kaffee
CHF 24.50

Brasserie-Menu

3 Gänge Ihrer Wahl CHF 59.00 2 Gänge Ihrer Wahl CHF 49.00

Vorspeisen

Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen und Kernen Knackiges Gemüse, Hausdressing

*

Lachs Rillette auf Gemüsestreifen mit Meerrettichschaum

*

Kressesuppe mit Speckespuma

Champignons warm und kalt mit kräftiger Bouillon (Vegan, Glutenfrei)

*

Grillierte grüne Spargeln mit Vinaigrette

Hauptgänge

Schweinskotelett (Kräuterschwein) kräftiger Jus

*

Pochiertes Schweizer Forellenfilet mit Gemüse-Bouillon

*

Grilliertes «Rinds-Onglet» mit Schalottenkonfit

*

Bramata Polentaschnitte Gemüsestreifen, Tomatenespuma (Vegan/Glutenfrei)

*

Täglich wechselndes Pastagericht «Façon Olivier»

*

Beilagen Ihrer Wahl eln / Cremige Polenta / Dinkelrisotto /

Spätzli / Bratkartoffeln / Cremige Polenta / Dinkelrisotto / Pommes Frites Braisierter Brüsseler mit Orangenzeste

Dessert

Crème Cassonada brûlée

k

Toblerone Schokoladenmousse

*

Pavlova mit Zitrusfrüchten und Ingwer

*

Zwei Glacekugeln mit Rahm nach Wahl

*

Käseteller mit Früchtebrot

*

Empfehlung

Château Briand (Angus Johnston, Irland) Sauce Béarnaise 360 g Gemüsegarnitur Pommes Frites (ab 2 Personen)

CHF 66.00 pro Person

*

Wienerschnitzel, Pommes Frites CHF 43.00

Rindstatar mit Toast und Butter Vorspeise CHF 23.00 Hauptgang CHF 42.00

Jeden Mittwochabend Flammenkuchen à Diskretion pro Person CHF 27.00

Kleiner gemischter Salat, Hausdressing

*

Traditionell: Speck, Zwiebeln, Sauerrahm

*

Fisch: Geräucherter Lachsstreifen, Zwiebeln, Sauerrahm

*

Vegetarisch: Pilze, Knoblauch, Spinat, Sauerrahm

*

Gratiniert: zusätzlich mit Käse überbacken (jeder Flammenkuchen kann gratiniert bestellt werden)

*

Kleines Hausdessert