

## **SALATE UND VORSPEISEN**

Frühlingsalat mit Radieschen und Kresse... **12.00**

Gemischter Salat... **12.50** - Kleiner gemischter Salat ... **10.00**

### **UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN**

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
serviert mit Toast und Butter... **15.00** – Hauptgang Portion... **22.00**

Warmer Spargelsalat mit pochiertem Ei... **16.00**

## **KALTE GERICHTE**

Cervelat Salat mit geraffeltem Emmentaler und Greyerzer nach Chef Art,  
angemacht mit Französischer Sauce... **16.50**

Salat "Paysanne" Blattsalate mit Speck, Champignons, Kräutern  
Cherrytomaten, Zwiebeln und Bratkartoffeln... **18.00**

Vitello Tonnato "fein geschnittenes Kalbfleisch" mit Thunfischsauce, Kapern,  
Ei, Tomate und Salat... **17.50** - Hauptgang Portion... **24.00**

Salatteller, diverse frische Salate mit Ei... **18.50**

## **SUPPEN**

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube und Croutons... **12.00**

Cremsuppe vom Bärlauch, violette Kartoffelchips... **12.00**

Rindskraftbrühe mit Flädli... **10.00**

## **UNSERE HAUSKLASSIKER**

Beefburger medium gebraten (200g) mit Eichblattsalat  
Tomate, Essiggurke, Zwiebel dazu Cole Slow und Pommes Frites... **30.00**

Frisch zubereitetes Beefsteak Tatar (130g) mit Toast und Butter... **28.00**  
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky...+ **5.00**

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck,  
garniert mit Pommes Frites... **25.00**

## **TEIGWAREN / VEGETARISCHES**

Zitronen-Ricottaravioli an Salbeibutter auf Blattspinat...**22.00**

Weissweinisotto mit grünen Spargel, Rohschinken und Kräutern...**26.50**

Bunter Gemüseteller mit Polenta...**27.50**

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln, Zucchini, Cherrytomaten  
Bärlauch und Olivenöl...**22.00**

Weisser Spargel „Mailänder Art“ mit Parmesan und Butter überbacken  
dazu Neue Kartoffeln...**32.00**

## **FLEISCH GERICHTE**

Fitnessteller mit Steak von der Schweizer Pouletbrust  
serviert mit Sweet-Chilisauce...**26.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**32.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites  
serviert mit Gemüse trio...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Sautierte Lammfilets an Thymian-Rotweinsauce, Cherrytomaten  
Cocobohnen und cremige Polenta...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Rindsentrecôtestreifen mit Balsamicojus  
und Spargelrisotto...**44.00** – Kleine Portion...**36.00**

## **FISCH GERICHTE**

Altbüroner Eglifilets gebraten, Spargelpotpourri  
und Neue Kartoffeln...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Gebratenes Zanderfilet, Beurre Blanc, frischer Blattspinat  
Zitronen-Ricotta Ravioli...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

**PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.  
BEACHTEN SIE UNSERE FLEISCHDEKLARATION**

## **DESSERTS**

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

Unsere Varianten vom Eiskaffee...**12.00**

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

Wählen Sie Ihren Favoriten

Coupe Romanoff...**13.50**

(Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Rahm)

Mini Coupe Romanoff...**10.50**

Warmes Rhabarbertörtchen mit Vanilleeis...**10.00**

Crêpes gefüllt mit marinierten Erdbeeren  
und Marzipansauce überbacken...**13.50**

Holunderblüten-Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren...**12.50**

„Schokoladenduet“,  
warmer Schokoladenkuchen und weisses Schokoladen Parfait  
Mango und Himbeere...**13.50**

Espresso-Mascarpone mousse mit frischen Früchten...**12.00**

„Kein Dessert“

Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts  
für alle die eigentlich genug gegessen haben...**12.00**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm...**12.50**

Kleine Portion...**10.00**

mit Kirsch...+**2.50**

Käsetrilogie mit Feigensenf, Trauben und Birnenbrot...**14.00**