

Dreierlei Melonen mit Rohschinken	Fr. 23.50
Griechischer Bauernsalat mit Blattsalat, Tomaten, Gurken Peperoncini, Oliven und Fetakäse	Fr. 21.50
Sommersalat mit Fusilli-Teigwaren, Cherry-Tomaten Gurken, Bergkäsesplittern und Hausdressing	Fr. 19.50
Kaltes Roastbeef rosé gebraten mit Tartarsauce und knackigem Salatbouquet und Pommes Allumettes	Fr. 25.50
Siedfleischsalat mit Gurken, Tomaten, Radieschen und Oliven auf grünem Mischsalat mit Hausdressing	Fr. 21.50
Caesar Salad Grüner Salat mit gebratenen Pouletstreifen und Speck Brotcroûtons, Parmesan und Oliven an feinem Parmesandressing	Fr. 27.00
Schwartenmagen nach Art des Hauses auf Mischsalat mit Balsamicodressing	Fr. 21.50
Schweineschnitzel paniert mit saisonalen Salaten garniert	Fr. 25.50
Mixed Grill Teller Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet und Lamm mit saisonalen Salaten garniert und Kräuterbutter	Fr. 35.00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter und saisonalen Salaten garniert	Fr. 41.00
Tortilla Wraps mit Crème Fraîche Fladenbrot gefüllt mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Speck und gebratenen Pouletstreifen	Fr. 35.00
Pouletflügeli auf dem Holzbrett zum Essen mit den Fingern Country Cuts und Salat vom Buffet	Fr. 24.50

Tagessuppe	Fr. 7.00
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr. 10.50
Schweins-Cordon bleu «Drei Könige» gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse Pommes frites, dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
«Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert	Fr. 39.00
Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und dreierlei Gemüse	Fr. 48.00
Rindsfiletmédailon vom Grill mit Chili-Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und dreierlei Gemüse	Fr. 48.00
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken, hausgemachte Spätzli, dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce und buntem Salatbouquet an Hausdressing	Fr. 29.00
Tagliatelle «Drei Könige» mit Safranrahmsauce und Rauchlachsstreifen	Fr. 29.00
Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	Fr. 25.00
Saisonaler Gemüseteller mit Champignonsrahmsauce und Salzkartoffeln	Fr. 26.00

**Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.**

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen
ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Egli: EST; **Lachs:** GB; **Rind:** CH/AUS*; **Poulet:** CH

*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Alles Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.