



Eine Auswahl aus Saisonalem und Klassikern

Wärmende Suppen & Vorspeisen

	Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
	Kokos-Zitronengrassuppe	Fr. 10.50
	Kleiner Salat vom Buffet	Fr. 9.50
	Grosser Salat vom Buffet	Fr. 18.50

Klassiker

	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. 42.00
	Rindsfiletstreifen «Stroganoff» zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Hausgemachte Spätzli, dreierlei Gemüse	Fr. 43.00
	Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse, dazu Apfelmus und Röstzwiebeln	Fr. 25.00

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

Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Leichte Sommergerichte



Griechischer Bauernsalat

Fr. 21.50

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Peperoncini,
Oliven und Fetakäse

Klassischer Caesar Salat

Fr. 27.00

Blattsalate mit gebratenen Pouletstücken und Speck, Brotcoûtons,
Parmesansplitter und Parmesandressing

Feiner Siedfleischsalat

Fr. 25.50

mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Salatbouquet

Roastbeef Teller

Fr. 27.50

rosà gebraten und dünn aufgeschnitten mit Tartarsauce
Pommes frites und Salatbouquet

Sommerlicher Salatteller mit Melonenschiffli

Fr. 17.50

mit gebratener Pouletbrust in Honigkruste

Fr. 26.50

Bunter Fitnessteller mit gemischten Salaten

mit panierten Schweineschnitzel

Fr. 26.50

mit Kalbsschnitzel vom Grill und Kräuterbutter

Fr. 41.00

mit Eglifilets (EST) im Bierteig und Tartarsauce

Fr. 29.00

mit Swiss Alpine Lachs und Dill-Honig Sauce

Fr. 42.50

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