

# *Saisonkarte*

## **Vorspeisen**

<b>Chicoree-Fenchel-Salat an Orangenvinaigrette mit Orangenfilet und Walnüssen</b>	15.50
<b>Geräuchertes Forellenfilet-Tatar und Rauchlachsrose auf Pumpernickel</b>	19.50

## **Suppe**

<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	16.50
----------------------------------	-------

## **Hauptgerichte**

<b>Moules et frites</b>	24.50/33.50
an Weisswein- oder Tomatensauce oder «Hecht-Style» (pikant)	
<b>Seezunge «Grenobler Art»</b>	49.50
Blaue St.Galler Kartoffeln und Wakame	
<b>Schweinefilet auf Blätterteigkissen an Morchelrahmsauce</b>	39.50
und Tagliatelle	
<b>Bœuf Bourguignon und Pappardelle</b>	41.50

## **Dessert**

<b>Apple Crumble im Glas</b>	13.50
<b>Crêpes Suzette</b>	18.50

<b>Zusätzliche Beilage</b>	6.00
<b>Zusätzliches Gedeck</b>	3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

# VORSPEISEN

# Vorspeisen

## Fisch und Fleisch

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce	24.50 / 34.50
Crevetten an Cocktailsauce, Avocado	16.50

## Salate

Kleiner grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Burrata mit Tomaten	13.50

## Suppe

Burlegiger-Crèmesuppe (Weissweinsuppe)	13.50
--	-------

## Warめ Vorspeisen

Ziegenkäse grilliert mit Zucchini und Blattspinat	16.50 / 23.00
Risotto der Saison	18.50 / 25.50

Haben Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder möchten Sie mehr über die Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte erfahren? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# Hauptgänge

## Fisch

<b>Fischknusperli «Hecht-Style»</b>	28.50
Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse	
<b>Eglifilet gebraten</b>	35.50
Mandelbutter, neue Kartoffeln und Spinat	
<b>Zanderfilet gebraten</b>	39.50
Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und Saisongemüse	

## Fleisch

<b>Mistkratzerli in Kräutermarinade</b> (ca. 30 Minuten)	32.50
mit Brandy flambiert, Pommes frites und Gemüse	
<b>Schnitzel paniert vom Schwein</b>	28.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (ca. 20 Minuten)	32.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b>	39.50
Butterrösti	
<b>Kalbsleberli geschnetzelte</b>	41.50
Butterrösti	
<b>Wiener Schnitzel</b>	43.00
Pommes frites und Preiselbeeren	
<b>Siedfleisch klassisch</b>	29.50
<b>Rindsentrecôte Café de Paris</b>	52.00
Pommes Allumettes	

Zusätzliche Beilage	6.00
Zusätzliches Gedeck	3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

# Dessert

<b>Crema catalana</b>	11.50
<b>Schokoladenmousse, klassisch</b>	11.50
<b>Apfelstrudel, hausgemacht</b>	10.50
Vanilleglace oder Vanillesauce	
<b>Coupe Dänemark</b>	10.50
2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	
<b>Eiskaffee, hausgemacht</b>	9.50 / 12.50
<b>Coupe Michèle</b>	11.50
Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm	
<b>Glace</b>	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
<b>Sorbet</b>	
Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	2.50
<b>Hausgemachtes Campari-Sorbet</b>	12.50
<b>Saisondessert</b>	
<b>Apple Crumble im Glas</b>	13.50
<b>Crêpes Suzette</b>	18.50

KINDERKARTE

# Für unsere kleinen Gäste

<b>Poulet-Nuggets</b> mit Pommes frites	10.50
<b>Fischknusperli</b> mit Pommes frites	10.50
<b>Tagliatelle</b> mit Rahm- oder Tomatensauce	10.50
<b>Kleine Überraschung zum Dessert</b>	5.80