

SAISONKARTE

Saisonkarte

Vorspeisen

Roter und weisser Chicoréesalat an Orangenvinaigrette 14.50
Orangenfilets und Baumnüsse

Zwiebelsuppe französische Art 12.50

Burrata paniert auf Tomaten-Coulis 16.50

Fisch

Moules et frites 21.50/28.50
Weisswein- oder Tomatensauce

Saiblingsfilet gebraten an Winterkräutersauce 38.50
Sauerkraut und Süsskartoffel-Püree

Fleisch

Bœuf Bourguignon 37.50
Tagliatelle

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise für 2 Personen / pro Person 65.50
Pommes frites und Romanesco auf Vorbestellung

Vegetarisch

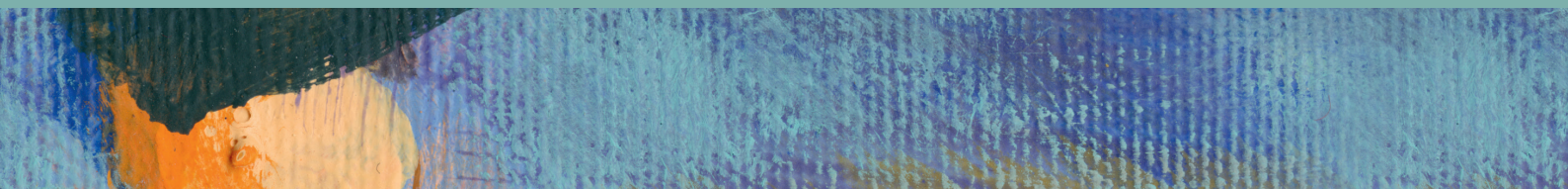
Dinkel-Seitan Bourguignon 30.50
Tagliatelle

Dessert

Cheesecake auf Orangen-Coulis 13.50

Crêpes 12.50
gefüllt mit Apfelstückli an Zimt und Vanillesauce

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.



VORSPEISEN

Vorspeisen

Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce | 24.50 / 32.50 |
| Crevetten an Cocktailsauce, Avocado | 16.50 |
| Avocado-Rauchlachs-Ei-Trilogie, gebacken | 17.50 |

Salate

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Kleiner grüner Salat | 8.00 |
| Gemischter Salat | 9.50 |
| Burrata mit Tomaten und Speck | 13.50 |

Suppen

| | |
|---|-------|
| Burlegiger-Crèmesuppe (Weissweinsuppe) | 12.50 |
| Zwiebelsuppe französische Art | 12.50 |

Warme Vorspeisen /vegetarisch

| | |
|---|---------------|
| Risotto der Saison | 16.50 / 21.00 |
| Pasta der Saison | 18.50 / 26.50 |
| Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat | 16.50 / 21.00 |
| Dinkel-Seitan Bourguignon | 30.50 |
| Tagliatelle | |

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



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge

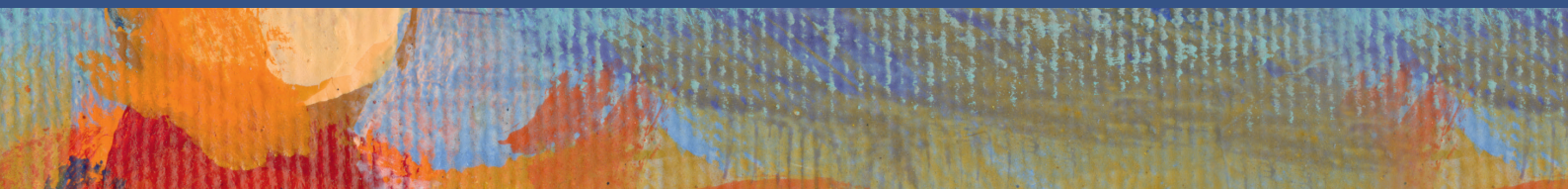
Fisch

| | |
|---|-------|
| Fischknusperli «Hecht-Style» | 27.50 |
| Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse | |
| Eglifilet gebraten | 35.50 |
| Mandelbutter, Kartoffeln und Spinat | |
| Zanderfilet gebraten | 39.50 |
| Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und Romanesco | |

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Mistkratzerli in Kräutermarinade | 32.50 |
| mit Brandy flambiert, Pommes frites und Gemüse | |
| Schnitzel paniert vom Schwein | 26.50 |
| Pommes frites und Gemüse | |
| Cordon bleu vom Schwein | 31.50 |
| Pommes frites und Gemüse | |
| Cordon bleu vom Schwein zusätzlich gefüllt mit Spinat | 34.50 |
| Pommes frites und Gemüse | |
| Siedfleisch klassisch | 29.50 |
| Gemüse | |
| Kutteln | 28.50 |
| Zürcher Art mit Weisswein oder toskanischer Art mit Tomatensauce Kartoffeln | |
| Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce | 36.50 |
| Butterrösti | |
| Kalbsleberli geschnetzelt | 36.50 |
| Butterrösti | |
| Wiener Schnitzel | 41.50 |
| Pommes frites und Preiselbeeren | |

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.



DESSERT

Dessert

| | |
|--|--------------|
| Crema catalana | 11.50 |
| Schokoladenmousse, klassisch | 11.50 |
| Apfelstrudel, hausgemacht Vanilleglace oder Vanillesauce | 10.50 |
| Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm | 10.50 |
| Colonel Zitronensorbet mit Wodka | 9.50 |
| Royal Cassisorbet mit Kessler Sekt | 9.50 |
| Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant | |
| Sorbet Limone, Passionsfrucht, Cassis | |
| Pro Kugel | 3.80 |
| Zusätzlich mit Rahm | 1.80 |
| Sauce | 2.50 |
| Eiskaffee, hausgemacht | 9.50 / 12.50 |
| Coupe Michèle Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm | 11.50 |
| Cheesecake auf Orangen-Coulis | 13.50 |
| Crêpes Apfelstückli mit Zimt und Vanillesauce | 12.50 |



KINDERKARTE

*Für unsere
kleinen Gäste*

| | |
|---|------|
| Poulet-Nuggets mit Pommes frites | 9.80 |
| Fischknusperli mit Pommes frites | 9.80 |
| Tagliatelle mit Rahm- oder Tomatensauce | 9.80 |
| Kleine Überraschung zum Dessert | 4.80 |

