

A-LA-CARTE ANGEBOT

Servicezeiten Mittagskarte

Bitte beachten Sie, dass wir diese Karte zu folgenden Zeiten anbieten:

Montag bis Freitag: 11.30 – 13.45 Uhr



APEROEMPFEHLUNGEN

Lillet Wild Berry (fruchtig süß) Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Waldbeeren	10
Veneziano (fruchtig leicht bitter) Aperitivo Prosecco Mineralwasser Orange	10
Aperitivo Spritz Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) Alkoholfreier Prosecco & Aperitivo Mineralwasser Orange	9

SALATE | VORSPEISEN | SAISONSUPPE

Grüner Salat 🌿 ✕ 🥚 Französisches Hausdressing		9.5
Gemischter Salat 🌿 🥚 Französisches Hausdressing		12.5
Nüsslisalat mit Ei ✕ 🥚 Französisches Hausdressing	Vorspeise Hauptgang	12.5 21.5
Nüsslisalat Jägerart 🥚 Speck Champignons Brotcroûtons Italienisches Hausdressing	Vorspeise Hauptgang	14.5 24.5
Tomatensalat mit Büffelmozzarella 🌿 ✕ Balsamicodressing	Vorspeise Hauptgang	16.5 26.5
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten ✕ 🥚 Balsamicodressing	Vorspeise Hauptgang	19.5 31.5
Schweizer Rindfleisch-Tatar Toast Butter	Vorspeise Hauptgang	19.5 31.5
Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl 🌿 ✕		10.5

vegetarisch 🌿

vegan 🥬

glutenfrei ✕

laktosefrei 🥚

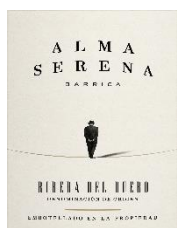
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 	27
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	28
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Fitnesssteller	
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	
mit Pouletbrust	30
mit Schweinssteak	30
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 	46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse	
Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	35
Salzkartoffeln Tartaresauce	
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce	39
Butterspätzli Rotkraut Marroni Rosenkohl Apfel mit Preiselbeeren	
Hirschpfeffer Jägerart	33
Butterspätzli Rotkraut Marroni Rosenkohl Apfel mit Preiselbeeren	
Vegetarischer Herbststeller «al ponte» 	27
Butterspätzli Serviettenknödel Rotkraut Marroni Rosenkohl Apfel mit Preiselbeeren	

Veganer Herbststeller auf Anfrage möglich  

ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS



Ribera del Duero Alma Serena Barrica

2022

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8

54

Bodegas Peñafiel | España



Tempranillo

Intensives Kirschrot mit violetter Rand. Zeigt zunächst eine wunderbare Frische, Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, mit subtilen würzigen Noten von Eiche, geröstetem Kaffee, Vanille, Pfeffer und Honig. Reif, fleischig und reichhaltig am Gaumen, die Tannine sind wunderbar integriert, weich und seidig, die perfekte Plattform für dieses Medley aus Heckenfruchtaromen und würziger Gewürzkomplexität. Der Wein ist gut ausgewogen, weich, lang und sauber im Abgang. Ausbau in Eichenfässern während sechs Monaten.

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer