

Menu du jour - Tagesmenü - Fr. 22.05

FISCH MENÜ

Leichte Knoblauchcremesuppe

Bunter Saisonsalat

Lachssteak mit Kapern-Dillsauce mit
Verene Reis

Fr. 19.80

FLEISCH MENÜ

Leichte Knoblauchcremesuppe

Bunter Saisonsalat

Pouletbrust im Rohschinkenmantel
Safranrisotto

Fr. 19.80

BUSINESS LUNCH

Frühlingssalat mit Spargelspitzen

Emmentaler Kalbssteak mit Pfeffersauce serviert mit Kroketten

Dessert Variation

Fr. 55.00

SAISON TAGESSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten ausgenommen Fitnessteller: Bunt Gemischter Saisonsalat

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	38.50
Spaghetti mit Crevetten Chili Knobli Kräutern Tomatensauce	35.50
Egliknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tartar	29.50
Kalbsleberli alla veneziana mit Rösti	34.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse und Pommes Frites	34.50
Rinds Entrecôte Cafe de Paris mit und Pommes Frites	44.50
Fitnessteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter	28.50
Fitnessteller mit Roastbeef Tartare Sauce Pommes Frites	35.50

DESSERTS

Coupe Romanoff mit Erdbeeren	13.50
Hausgemachter Erdbeer Tiramisu	10.50
Dessert Variation	16.50

WEINE

Yvorne 10cl	Fr. 5.00	Capo Mastro 10cl	Fr. 6.50
Cuvee Louis Bernard 10cl	Fr. 5.00	Primitivo «1954» 10cl	Fr. 7.00
Colle dei Tigli 10cl	Fr. 6.50	HUMAGNE ROUGE	Fr. 8.00
Arneis Piemont 10cl	Fr. 7.50	Priorat DOCs Bodegas	Fr. 8.50