

## Menu du jour - Tagesmenü - Fr. 08.05

### FISCH MENÜ

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Bunter Saisonsalat

\*\*\*

Seehecht gebraten auf  
Kartoffellauchbeet Champagnersauc

Fr. 19.80

### FLEISCH MENÜ

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Bunter Saisonsalat

\*\*\*

Fleischkäse Dijonsenfauce mit  
Hörndli

Fr. 19.80

### BUSINESS LUNCH

Frühlingssalat mit Spargelspitzen

\*\*\*

Rindsfilet Stroganoff mit Tagliarini

\*\*\*

Dessert Variation

Fr. 55.00

### SAISON TAGESSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten ausgenommen Fitnessteller: Bunt Gemischter Saisonsalat  
\*\*\*

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	38.50
Spaghetti aglio e olio	23.50
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
Crevetten Chili Knobli Kräutern auf Safranrisotto	39.50

### 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