

Vorspeisen

BLATTSALAT mit gerösteten KernenFr. 9.50

BUNTER MISCHSALATFr. 11.50

NÜSSLISALAT mit EiFr. 12.50 mit SpeckFr. 13.50 mit Ei und SpeckFr. 14.50

CHICORÉESALAT mit Melone, Sojasprossen, Sesamkernen und FrühlingszwiebelnFr. 12.50

BRUSCHETTA mit Tomaten und BasilikumFr. 8.50

MARINIERTE FORMAGGINI auf CrostiniFr. 9.50

ANTIPASTI-TELLER

Linsen, Zucchetti, Peperoni, Pilze, Dörrtomaten und OlivenFr. 13.50

PETITE BOUILLABAISSE

Französische Meeresfrüchtesuppe mit Rouille und KnoblauchbrotFr. 16.50

Pasta

LINGUINE ALL' AGLIO ORSINO

Italienische Teigwaren mit Bärlauch, Haselnüssen und PecorinoFr. 21.50

HAUSGEMACHTE TRIANGOLI

Mit Spinat-Bioquarkfüllung und CherrytomatensauceFr. 23.50

HAUSGEMACHTE CANNELLI

Mit Tomaten-Mozzarellafüllung und BasilikumrahmsauceFr. 23.50

Vegetarisch

GNOCCHI CASALINGA

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und BasilikumpestoFr. 24.50

SPINAT-CRÊPE-TORTE

Mit Safran-Rahmsauce und GemüseFr. 24.50

AUBERGINEN-CURRY

Pikant, mit Basmatireis und RaitaFr. 23.50

Fisch & Seafood

BOUILLABAISSE

Französische Meeresfrüchtesuppe mit Rouille und KnoblauchbrotFr. 27.50

SCAMPI VOM GRILL (Aus umweltschonender Zucht ohne Hormonzusätze)

Mit weissem Spargel, Frühlingszwiebeln und ReisFr. 29.50

FRISCHER TAGESFISCH

Bitte beachten Sie die aktuelle Auswahl auf unserer Tageskarte



Reithallen-Klassiker

SATAY-SPIESSLI

Pouletspiessli mit Erdnussauce, Basmatireis und marinierten GurkenFr. 28.50

JAFFNA-CURRY (Australien)

Pikantes Lammcurry mit Basmatireis und RaitaFr. 27.50

HACKBRATEN

Hausgemacht, mit Rotweinsauce, Gemüse und Beilage nach WahlFr. 26.50

PFERDEFILET

Mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Beilage nach WahlFr. 33.50

Fleisch und Geflügel

BRASATO AL BALSAMICO

Rindsschmorbraten an Balsamicosauce, mit Gemüse und Beilage nach WahlFr. 25.50

STRAUSSENFILET-MÉDAILLONS (Südafrika)

Auf Ratatouille, mit Portweinsauce und Beilage nach WahlFr. 29.50

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA

Kalbsschnitzel an Marsalasauce, mit Gemüse und Beilage nach WahlFr. 34.50

PAILLARD VOM BLACK ANGUS RIND

Vom Grill, mit Peperoncini-Prezzemolo-Knoblauchsauce,
dazu Gemüse und Beilage nach WahlFr. 34.50

Beilagen

Hausgemachte Nudeln, Reis, marinierte Ofenkartoffeln, Kartoffelstock

Wenn nicht anders vermerkt, handelt es sich beim Schweine-, Rind- und Kalbfleisch um Schweizer-Fleisch aus integrierter Produktion. Geflügel stammt aus Schweizer Betrieben mit besonders tierfreundlicher Haltung und freiem Auslauf. Black Angus Beef und Pferdefleisch stammen aus Argentinien.

Desserts

SCHOGGICHUEECHE mit SchlagrahmFr. 8.50

CREMA CATALANA Katalanische Vanillecrème mit eingebranntem ZuckergussFr. 9.50

MOUSSE AU CHOCOLAT mit FrüchtenFr. 10.50

AMARETTO PARFAIT mit RotweinzwetschgenFr. 10.50

APFEL-ZIMTSORBET mit KokosmakronenFr. 10.50

CHÈVRE CHAUD

Gebratener Ziegenfrischkäse mit caramelisierten Apfelscheiben und HonigFr. 10.50

