

Festlich geniessen

Weissweinsüppchen

nach altem Rezept, Trüffel-Grissini | 13.50

mit Crevetten-Spiess | 19.50



Lachs-Duett

Rauchlachs, hausgebeizter Lachs,
Honig-Dill-Senfsauce, Toast | 22.50



Hausgemachte Ravioli

Rotkraut-Apfel-Marroni-Füllung, leichte Zimtsauce

Vorspeise 19.50 | Hauptgang 28.50



Zarte Rindsfiletmedaillons

kräftiger Barolo-Jus, saisonales Gemüse,
Kartoffelgratin | 56.-



Gebratenes Schweizer Zanderfilet

Champagner-Sauerkraut, Salzkartoffeln | 48.50



Schweinsrückensteak

leichte Dijon-Senfsauce, gratinierter Fenchel,
Fregola Sarda-Perlen | 39.50



Chateaubriand

ab zwei Personen, in zwei Gängen serviert
Sauce béarnaise, saisonales Gemüse,
Beilagen zur Auswahl, Kartoffelgratin, Spätzli,
Reis, Pommes frites | 68.- pro Person

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten,
die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.12.