

SPEISEKARTE

SUPPEN

BOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI	8.50
RIESLING- CREME MIT GEBRATENEM EGLI	12.00
TOMATEN- CREME MIT EINEM SCHUSS VODKA	9.00
TAGESSUPPE	6.00

VORSPEISEN

GRÜNER BLATTSALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT SAISONAL	9.50
BLACK TIGER CREVETTES AN 7 GEWÜRZ MIT QUINOA SALAT	15.00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

CESAR SALAT	14.50
MIT GEBRATENEM POULET BRÜSTCHEN, SPECK, PARMESAN UND CROUTONS	
ALS HAUPTGANG	19.50
NONNAS SPINATWÄHE	
MIT SALATGARNITUR	17.50
OHNE SALATGARNITUR	13.50

FLEISCHIGS

SCHWEINS CORDON BLEU	29.50
KALBS CORDON BLEU	37.00
STEAK VOM SCHWEIN RAHMSAUCE, SENFRAHM- SAUCE ODER CAFÉ DE PARIS, BRATENSAUCEE	29.50
KALBSGESCHNETZELTES AN RAHMSAUCE MIT BUTTERRÖSTI	28.50
RINDSFILET STROGANOFF	39.00
WIENER KALBSSCHNITZEL	34.00

FISCHIGS

GEBRATENES FELCHENFILET MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT	34.50
FELCHENKNUSPERLI MIT HAUSGEMACHERTER TARTAR SAUCE	34.00

BEILAGEN ZUR WAHL:

**GEBRATENE NEUE KARTOFFELN, NUDELN,
RISOTTOTÄTSCHLI, POMMES**

GMÜESIGS

SAISONALER GEMÜSETELLER	
MIT SPIEGELEI	23.00
OHNE SPIEGELEI	21.00
LIMETTEN RAVIOLI AUF EINEM	28.00
BLATTSPINAT BETT, AN SAFRANSAUCE GRATINIERT	

SÜESSES

COULAN MIT VANILLE GLACE	5.50
HEISSES SCHOGGICHÜECHLI MIT EINEM FLÜSSIGEN KERN	
NONNAS APFELWÄHE MIT EINEM	8.50
GEWÜRZKAKAO ODER EINER KUGEL	
LINDENBLÜTEN SORBET	
MARMORIERTES MOUSSE AU CHOCOLATE	9.50