

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	8.50
Riesling- Creme mit gebratenem Egli	12.00
Ohne Egli	9.50
Tomaten- Creme mit einem Schuss Vodka	9.00
Tagessuppe	6.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat Saisonal	9.80
Black Tiger Crevetten an 7 Gewürz mit Quinoasalat	16.00
Tatar vom hausgebeizten Lachs Verfeinert mit Honig, Fenchelsamen und Orangen	15.00
Cesar Salat mit gebratenem Poulet Brüstchen, Speck,	14.50

Parmesan und Croutons
Als Hauptgang

21.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene
in den einzelnen Gerichten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Für den kleinen Hunger

Wurstsalat

einfach 12.80
garniert 17.00

Wurst- Käse Salat

einfach 14.80
garniert 18.00

Käsesalat

einfach 14.00
garniert 17.50

Gemischtes Plättli

15.50

Braten Carpaccio vom Kalb

anhausgemachter Gemüse- Vinaigrette 23.50

Nonnas Spinatwähe

mit Salatgarnitur 17.50

ohne Salatgarnitur 11.50

Randen Carpaccio mit Ziegenkäse- Ravioli an Baumnuss- Vinaigrette	21.00
--	-------

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene
in den einzelnen Gerichten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Fleischigs

Schweins Cordon Bleu	29.50
----------------------	-------

Kalbs Cordon Bleu	37.50
-------------------	-------

Steak vom Schwein Kräuterbutter, Senfrahm- Sauce oder Café de Paris	29.50
---	-------

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Mit Butterrösti	37.50
---	-------

Rindsfilet Stroganoff	39.00
-----------------------	-------

Wiener Kalbsschnitzel 36.00

Rindsfilet Tournedos an Pfeffersauce 42.00

Gebratenes Pouletbrüstchen 28.00
an Kräuter Pesto

Beilagen zur Wahl:

Nudeln, Salzkartoffeln, Lindenblüten Risotto, Pommes Frites,
Pommes Risssole, Reis

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene
in den einzelnen Gerichten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Fischigs

Seezungenfilets gebraten 37.50
an Zitronen Safran Sauce

Gebratenes Felchenfilet 34.50
mit Café de Paris gratiniert

Felchenknusperli 32.00
mit hausgemachter Tartar Sauce

Eglifilet nach Müllerin Art

34.50

Beilagen zur Wahl:

Nudeln, Salzkartoffeln, Lindenblüten Risotto, Pommes Frites,
Pommes Rissolle, Reis

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über
in den einzelnen Gerichten

mögliche Allergene

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Gmüesigs

Limetten Ricotta Ravioli
auf einem Blattspinat Bett mit Safransauce,
gratiniert

28.00

Saisonaler Gemüseteller	
Mit Spiegelei	23.00
ohne Spiegelei	21.00
Risotto Tätschli	28.00
auf Pilzragout	

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über
in den einzelnen Gerichten

mögliche Allergene

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Süesses

Coulan au Chocolat	9.50
Grand Mothers Mud Cake	5.50
Nonnas Apfelwähe mit einer Kugel Lindenblüten Sorbet	8.50
Marmoriertes Mousse au Chocolate	10.50
Coupe Dänemark	11.50
Gerührter Eiscafé Mit einem Schuss Kirsch	11.50
Lindecoupe Lindenblütensorbet mit saisonalen Früchten	11.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene
in den einzelnen Gerichten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.