

SUPPEN

BOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI	9.50
RIESLING- CREME MIT GEBRATENEM EGLI	13.50
OHNE EGLI	10.50
TOMATEN- CREME MIT EINEM SCHUSS VODKA	9.50
TAGESSUPPE	6.50

VORSPEISEN

GRÜNER BLATTSALAT	9.00
GEMISCHTER SALAT SAISONAL	11.00
BLACK TIGER CREVETTENAN 7 GEWÜRZ AN KLEINEM SALAT BOUQUET	17.00
TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS VERFEINERT MIT HONIG, FENCHELSAMEN UND ORANGEN	15.50
CESAR SALAT MIT GEBRATENEM POULET BRÜSTCHEN, SPECK, PARMESAN UND CROUTONS	16.50
ALS HAUPTGANG	25.50

**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	13.80
GARNIERT	18.80

WURST- KÄSE SALAT

EINFACH	14.80
GARNIERT	19.80

KÄSESALAT

EINFACH	14.50
GARNIERT	19.50

GEMISCHTES PLÄTTLI	17.80
--------------------	-------

BRATEN CARPACCIO VOM KALB AN HAUSGEMACHTER GEMÜSE- VINAIGRETTE	23.50
---	-------

NONNAS SPINATWÄHE MIT SALATGARNITUR	18.50
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	32.50
KALBS CORDON BLEU	42.00
SCHWEINS FILET «SALTIMBOCCA ART» IM SPECKMANTEL UND SALBEI AN JUS	39.00
STEAK VOM SCHWEIN KRÄUTERBUTTER, SENFRAHM- SAUCE ODER CAFÉ DE PARIS	32.00
KALBSGESCHNETZELTES AN RAHMSAUCE MIT BUTTERRÖSTI	42.00
RINDSFILET STROGANOFF	40.00
WIENER KALBSSCHNITZEL	41.00
RINDSFILET TOURNEDOS AN PFEFFERSAUCE	46.00
GEBRATENES POULETBRÜSTCHEN AN KRÄUTER PESTO	32.50

BEILAGEN ZUR WAHL:

**NUDELN, SALZKARTOFFELN, LINDENBLÜTEN RISOTTO,
POMMES FRITES, POMMES RISSOLE, 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 AN ZITRONEN SAFRAN SAUCE	41.00
GEBRATENES FELCHENFILET MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT	37.50
FELCHENKNUSPERLI MIT HAUSGEMACHTER TARTAR SAUCE	35.00
EGLIFILET NACH MÜLLERIN ART	37.50

BEILAGEN ZUR WAHL:

**NUDELN, SALZKARTOFFELN, LINDENBLÜTEN RISOTTO,
POMMES FRITES, POMMES RISSOLE, REIS**

**WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN**

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MWST.

GMÜESIGS

LIMETTEN RICOTTA RAVIOLI **28.00**
AUF EINEM BLATTSPINAT BETT MIT SAFRANSAUCE,
GRATINIERT

SAISONALER GEMÜSETELLER MIT
BEILAGE ZUR WAHL
MIT SPIEGELEI **25.00**
OHNE SPIEGELEI **21.00**

RISOTTO KROKETTEN **28.00**
AUF PILZRAGOUT

BEI DEN HAUPTSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN AUF
WUNSCH AUCH GERNE KLEINE PORTIONEN

WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN

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	11.50
LINDECOUPE LINDENBLÜTENSORBET MIT SAISONALEN FRÜCHTEN	11.00

**WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN**

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MWST.