

Frühlingsgemüse

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Greizerzer-Kroketten mit Birnen-Vanille-Sauce	
Rucolasalat	Fr. 15.00
Knackiger Frühlingsalat mit Hobelkäse und Kernenbrotroutons	Fr. 15.50

Suppen und warme Vorspeisen

Tagessuppe (unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft)	Fr. 8.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse oder Ei	Fr. 8.00
Gartenerbsensuppe mit Eglifiletstreifen und Cynarschaum	Fr. 13.00
Trippa alla Milanese (Kutteln mit Tomaten, Gemüse und Käse)	Fr. 18.00

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass bei Konsumation von nur einer Vorspeise in der Pergola und im Gewölbe ein Gedeckzuschlag von CHF 8.00 verrechnet wird. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Fischspezialitäten

Wildfang-Riesencrevetten nach provençalischer Art (In Olivenöl sautierten Riesencrevetten mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern)	Fr. 44.00
Grillierter Zanderrücken mit Bärlauchbutter Lauchgemüse, Kartoffeln nach Bäuerinnen Art	Fr. 38.00
Feine hausgemachte Nudeln mit Wildfang-Riesencrevetten, an einer Sauce aus mediterranem Gemüse	Fr. 44.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Rucola-Risotto mit confierten Tomaten	Fr. 37.00

*Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir nach Ihrer Wahl;
Salzkartoffeln, hausgemachte Nudeln oder Trockenreis Geschmortes*

Frühlingsgenüsse

Grilladen, Fitness und Co.

Zartheit und Genuss, erstklassiges Rindfleisch aus der Region, traditionell bei uns am Knochen gereift & abgehangen, dadurch erlangt das Fleisch höchsten Genusswert und ist aromatisch und zart.

	160g	220g
Rindsfiletsteak am Knochen gereift	Fr. 49.00	Fr. 56.00
Entrecôte am Knochen gereift	Fr. 38.00	Fr. 46.00
Rindspillard (Rumpsteak dünn geklopft)	Fr. 34.00	Fr. 42.00

Bitte suchen Sie sich eine Garstufe aus!

Bleu Rare (im Kern roh)	saignant medium rare (im Kern leicht roh)	à point medium (im Kern rosa)	bien cuit well done (fast durchgebraten)
Kalbspillard		Fr. 39.80	Fr. 45.00
Schweinssteak		Fr. 25.00	Fr. 28.00
Lammfilet		Fr. 31.00	Fr. 36.00
Riesencrevetten		Fr. 38.00	Fr. 47.00
Beefburger mit Speck im Bürlü			200g Fr. 25.00

Zu unseren Grilladen servieren wir Ihnen nach Wahl:

Pommes frites, Butterreis, Salzkartoffeln, hausgemachte Nudeln, oder einen knackigen Blattsalat.

Café de Paris, Zitronen-Knoblauchbutter, Rotwein-Pfefferbutter
hausgemachtes Ketchup.

Zuschlag für:

Rösti	Fr. 4.30
Bearnaisesauce	Fr. 4.30
Hausgemachte Mayonnaise	Fr. 2.50
Hausgemachtes Ketchup.	Fr. 2.50
Gemüse-Bouquet	Fr. 10.00
Fitneßsteller (gemischter Salat mit Melone)	Fr. 4.30

Fleischdeklaration:

Rindfleisch, Kalbfleisch, und Schweinefleisch Schweiz,
Lammfleisch Neuseeland (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, erzeugt worden sein
Zander Estland / Riesencrevetten Wildfang Vietnam / Egli Estland

Frühlingsgemüse

Unsere Klassiker und Gaumenhit's

Lammfilets nach Emmentaler Art mit Gemüse und Kartoffelstock *****	Fr. 37.00
Kutteln mit Tomaten, und Gemüse aus dem Ofen *****	Fr. 28.00
Original Wienerschnitzel (Kalbfleisch) mit Kartoffelsalat *****	Fr. 42.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Kartoffelrösti, Safranrisotto oder Apfelrösti *****	Fr. 37.00
Geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kartoffelrösti *****	Fr. 37.00
Rindsfiletwürfel an rassiger Sauerrahmsauce, hausgemachte Nudeln *****	Fr. 39.00
Kalbskotelett mit Morcheln Hausgemachte Nudeln, Gemüsebouquet *****	Fr. 43.50
Chateaubriand mit Béarnaise Kartoffelkrapfen und Gemüsebouquet	pro Person Fr. 66.00

<u>Vegetarische Gerichte</u>	½ Port.	1/1 Port
Gebackene Champignons auf Safranrisotto	Fr. 18.00	Fr. 27.00
Casarecce mit Broccoli, Safran, Dattel Tomaten und geschmolzenem Wanger Ziegenkäse		Fr. 28.00

Allergene:

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken:
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer