Tageskarte

Tagessuppe || Vier Euro

Cordon bleu | Pommes frites || Dreizehn Euro

Hühnerbrust | Pfefferrahm | Kohlrabigemüse | Duftreis || Fünfzehn Euro

Schweinelende | Jus | Bayrisch Kraut | Kartoffeln || Vierzehn Euro

Saiblingsfilet | Safran-Pfeffer-Sauce | Wurzelgemüse | Nudeln || Siebzehn Euro

2017 Sauvignon Blanc

Lichtes Weiss-Gelb, ausgeprägte Intensität, frische, grasige Noten
Stachelbeere, animierende Säure, sehniger Körper mit würzigem Finish
Weingut Elsnegg, Gamlitz | Südsteiermark
1/8l € 4,40 | 0,75l € 26,10

Vorspeise

Räucherlachs | Berner Rösti | Salat | Caipirinha-Dressing || Acht Euro

Vogerlsalat | Trauben, Kerne & Nüsse | Himbeerdressing || Zehn Euro

Bunter Salatteller | French-Dressing || Fünf Euro

Rinderkraftbrühe | Frittaten || Fünf Euro

Kürbiscremesuppe | Kernöl || Sechs Euro

Vegetarisch

Kürbisrisotto | Gebackene Kohlrabisticks | Dip || Vierzehn Euro

Spaghetti Aglio e Olio | Tomaten & Oliven | Grana Padano || Dreizehn Euro

Hauptspeise

Zander | Mandelbutter | Gemüse | Röstinchen || Siebzehn Euro

Lachssteak | Wokgemüse | Basmatireis || Einundzwanzig Euro

Züricher Geschnetzeltes[1,2,3,9] | Schweinefilet | Röstinchen || Fünfzehn Euro

Schweinefilet | Rahmchampignons | Spätzle || Achtzehn Euro

Wiener Schnitzel | Kalbslende | Petersilienkartoffeln || Neunzehn Euro

Filetgrillteller[2,9]| Rind | Schwein | Huhn | Gemüse | Gitterkartoffeln || Achtzehn Euro

Zwiebelrostbraten | Geschmorte Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Neunzehn Euro

Dessert

Zitronen-Topfen-Creme | Beeren || Sechs Euro

Halbflüssiger Schokokuchen | Pistazieneis || Zwölf Euro

Mandelparfait | Zwetschgenröster || Zehn Euro

Warm marinierte Himbeeren | Vanilleeis || Acht Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team