

Tageskarte

Tagessuppe || Vier Euro

Schweinelende | Pfeffer & Knoblauch gespickt | Rosenkohl | Risoleékartoffeln || Vierzehn Euro

Fischgrillteller | Zucchini | Bandnudeln || Sechszehn Euro

Hühnerbrust | Paprika-Rahm-Gemüse | Reis || Vierzehn Euro

Miesmuscheln im Weißweinsud | Knoblauchbaguette || Achtzehn Euro

2015 Estrellas Merlot

Dunkles Rubin mit opakem Kern, schwarze Johannisbeeren und Kirschen im intensiven Bukett, am Gaumen strukturiert und harmonisch mit kräftigem Körper und guter Länge im fruchtigen Abgang

Santa Carolina, D.O. Valle del Rapel | Chile

1/8l € 4,40 | 0,75l € 26,40

Vorspeise

Graved-Lachs | Berner Rösti | Salat | Caipirinha-Dressing || Elf Euro

Schinken-Kräuter-Roulade | Feldsalat | Himbeer-Dressing || Neun Euro

Bunter Salatteller | French-Dressing || Fünf Euro

Rinderkraftbrühe | Nudeln & Tafelspitz || Sechs Euro

Tomatencremesuppe | Croûtons || Sieben Euro

Vegetarisch

Kasnocken | Emmentaler | Ingwer-Gurken-Salat || Dreizehn Euro

Perlgraupenrisotto | Flower-Sprouts | Grana Padano || Fünfzehn Euro

Hauptspeise

Zander | Mandelbutter | Gemüse | Röstinchen || Achtzehn Euro

Lachsfilet | Limettenrahmnudeln | Flower Sprouts || Einundzwanzig Euro

Züricher Geschnetztes^{1,2,3,9} | Schweinefilet | Röstinchen || Sechszehn Euro

Schweinefilet | Champignonrahm | Spätzle || Neunzehn Euro

Wiener Schnitzel | Kalbsslende | Petersilienkartoffeln || Zwanzig Euro

Filetgrillteller^{2,9} | Rind | Schwein | Huhn | Gemüse | Gitterkartoffeln || Neunzehn Euro

Zwiebelrostbraten | Geschmorte Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Zwanzig Euro

Dessert

Bananensplit im Glas | Mandelhippe || Acht Euro

Dessertteller »Schwarzwälder-Kirsch« || Elf Euro

Hausgemachtes Topfeneis | Orangenpalatschinken || Zwölf Euro

Warm marinierte Himbeeren | Vanilleeis¹ || Neun Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team