

Köstliche Suppen

Tagessuppe	6.20
Rindsbouillon nature	6.70
Rindsbouillon mit Markscheiben	9.20
Unsere beliebte KnoblauchCrèmesuppe mit Rahmhaube	9.20
Hausgemachtes Tomatenschaumsüppchen verfeinert mit einem Schuss Gin und geriebenem Parmesan	9.70

Erfrischend knackige Salate und kalte Vorspeisen

Knackig bunter Blattsalat	8.20
Kleiner Blattsalat	6.70
Gemischter Salat	9.70
Kleiner gemischter Salat	7.70
Schlemmersalat „Lea“ Knackiges Salatbouquet reich ausgarniert an einer Gemüsevinaigrette, dazu in Knoblauchöl gebratene Riesencrevetten	
als Vorspeise	15.70
als Hauptgang	25.20
Pikant gewürztes Rindfleisch-Tatar reichhaltig ausgarniert, serviert mit frischen Blattsalaten	
als Vorspeise	17.70
als Hauptgang	29.70

Änderungswünsche der einzelnen Gerichte verrechnen wir mit CHF 2.00

Gewöhnliches ganz speziell...

Käsefondue (ab zwei Personen) mit Kartoffeln	pro Person	23.50 +6.20
Am Hannes sinä Broutä, Hackbraten mit kräftigem Kräuterjus, dazu Kartoffel-Rosmarinpürrée und Gemüse		23.20
„Stroganoff“, vom Rinds- und Pferdefilet, im Gemüsering angerichtet, als Beilage Butterreis		33.20

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel dazu Pommes frites und Gemüse garnitur		25.20
Kleine Portion		16.70
Rahmschnitzel an einer feinen Champignonrahmsauce dazu Butternudeln und Gemüse garnitur		26.20
Kleine Portion		17.70
Cordon bleu dazu Pommes frites und Gemüse garnitur		31.70
Kleine Portion		26.00

Vom Kalb

Kalbsbratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce		18.70
Geschnetzeltes Kalbsleberli ...es hät, so langs hät.....		31.70
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“		33.70

Diese Gerichte werden mit knuspriger Butterrösti
und einer gedämpften Tomate serviert.

Vom Lamm

Rosa gebratene Lammfilets an einem kräftigen Balsamico-Jus, dazu Butterreis, Blattspinat und Ofentomate		33.20
---	--	-------

Änderungswünsche der einzelnen Gerichte verrechnen wir mit CHF 2.00

Vom Rind und Pferd

Baby Rindsfilet „Pirmin“ (120 gr.), rosa gebraten auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise gratiniert und dazu servieren wir Pommes frites	29.70
Rindsfilet, zart rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise dazu unser bekannter Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse garnitur	41.20
Pferdefilet, nach Wunsch gebraten, mit grüner Pfeffersauce Pommes frites und Gemüse garnitur	38.20

Vom Geflügel

Saftiges Maispouardenbrüstli, am Stück gebraten auf fruchtiger Orangensauce, dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse	29.70
---	-------

Aus Neptun's Reich

Gebackene Eglifilets im Bierteig umgeben von einer bunten Salatkomposition, dazu Sauce Tartare	27.20
Gebratenes Zanderfilet auf einem knackigen Gemüsebeet, dazu Butterreis, an einer leichten Safran-Dillrahmsauce	29.20

Das Geheimnis der Fleischlosen...

Gnocchi alla casa mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Basilikum	19.50
Spätzli traum hausgemachte Spätzli mit Rahm, Gemüsestreifen und Käse überbacken	21.70
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln und einem Spiegelei	23.20

Änderungswünsche der einzelnen Gerichte verrechnen wir mit CHF 2.00

Unsere Grilladen

Alle unsere Grilladen servieren wir mit Kräuterbutter überbacken

Fitnesssteller mit bunter Salatplatte

2 Schweinsschnitzel vom Nierstück	Ca. 180gr	18.70	25.20
Maispoulardenbrust	Ca. 200gr	19.70	26.20
Schweinssteak	Ca. 220gr	23.70	29.70
Kalbsschnitzel	Ca. 180gr	26.20	32.20
Lammfilet	Ca. 200gr	29.20	35.20
Pferdefilet	Ca. 200gr	31.70	37.70
Rindsfilet	Ca. 200gr	34.20	40.70

Beilagen

Kleine Gemüse garnitur, 6 Sorten	8.70
Grosse Gemüse garnitur, 10 Sorten	13.70
Reis, Nudeln, Pommes frites, Rösti-Kroketten	6.20
Hausgemachte Spätzli, knusprige Kartoffelrösti	7.70
Kartoffel-Lauchgratin, Kartoffelstock	7.70

Unser Fleischsortiment beziehen wir aus einheimischen Metzgereien:

Rind:	CH / AU / AR	Fisch:	CH / RU / PL / NO
Kalb:	CH	Geflügel:	CH / BR
Schwein:	CH	Wild:	CH / AT
Lamm:	AU / NZ	Krustentier:	VN
Pferd:	CH / US		