

Sommerkarte

Vorspeisen

Bunter Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		9.50
Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm, Dill und Rauchlachsrostini		18.50
Rindstatar mit hausgemachten Crostini, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf <small>C,L,M</small>	Klein Gross	22.00 29.00

Fitness Teller

Bunter sommerlicher Salatteller mit Hüttenkäse, frischen Früchten und Himbeerdressing		18.00
zusätzlich mit:		
Rindsfiletstreifen 120g		29.00
Pouletbruststreifen 120g		26.00
Hausgemachte Egliknusperli 140g		29.00
1 Schweinsschnitzel		27.00



Fleischlos

Risotto mit sautierten Eierschwämmli, Sommergemüse und geriebener Belper Knolle	32.50
Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Ratatouille und Tagliatelle	26.050

Fleisch

Medaillons vom Rindsfilet an Blauburgunderjus Ratatouille und Risotto mit Sommertrüffeln vom Siggenberg	46.50
Schweinskotelett mit Biersauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	32.00
Schweizer Poulardenbrust mit Orangensauce, Polenta und glasierten Rüepli	28.50

Aus dem Wasser

Zanderfilet mit Vin blanc, Härdöpfelstock und Blattspinat	38.00
Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartare, Peterlikartoffeln und Sommergemüse	34.50



Klassiker

Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Buureschinken und Walliser Raclettekäse gefüllt, serviert mit Pommes Frites und Sommergemüse	35.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti	38.50
Geschnitzelte Kalbsleber an Madeir-Kräutersauce mit Butterrösti	38.50
2 Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	24.50
Josis Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti	21.00
Röstigrabe; Wurstkäsesalat mit knuspriger Rösti <small>G,L,M</small>	22.00

