

Kleine Speise Karte

Salate

CHF

Blattsalat

8.50

Haussalat mit Feigensenf Dressing

10.50

*Blattsalate mit Tomaten, Salatgurken, Trauben, Peperoni,
Karotten, Cashewnüsse, Sonnenblumenkerne*

Vorspeisen

Rindstatar mit Cognac

16.50

Toast und Butter

Tagessuppe

7.50

Kalte Gerichte

Kalter Teller

18.50

Wurst-Salat

12.50

Wurst-Salat garniert

16.00

Wurst-Salat mit Käse

14.50

Wurst-Salat mit Käse garniert

18.00

Schwein:

<i>Cordon Bleu mit Greyerzer und Gewürzschinken</i>	29.50	
<i>Panierte Schnitzel</i>	24.50	20.50

Kalb:

<i>Geschnetzelte Leber in Butter gebraten</i>	32.50	28.50
<i>Rösti, Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch</i>		

Rind:

<i>Entrecôte Café de Paris</i>	38.50	
--------------------------------	-------	--

Poulet:

<i>Brust mit Kräuterbutter</i>	26.00	
--------------------------------	-------	--

Fisch:

<i>Zander Knusperli mit Tartar Sauce</i>	25.50	21.50
--	-------	-------

Dazu servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wunsch.

Pommes

Nudeln

Reis

<i>Rotes Thai Curry (vegetarisch)</i>	22.50	18.50
<i>Mit</i>		

<i>- Poulet</i>	27.50	24.50
-----------------	-------	-------

<i>- Riesengarnelen</i>	29.50	25.50
-------------------------	-------	-------

<i>Haussalat mit Feigensenf Dressing</i>	18.50	
<i>Mit</i>		

<i>- Poulet</i>	24.50	20.50
-----------------	-------	-------

<i>- Riesengarnelen</i>	25.50	21.50
-------------------------	-------	-------

Dessert

CHF

<i>Coupe Dänemark</i>	<i>Vanille Glace, Schokoladen Sauce</i>	12.50
<i>Coupe Baileys</i>	<i>Vanille- Café Glace, Baileys</i>	12.50
<i>Coupe Hot Berry</i>	<i>Vanille Glace, heisse Waldbeeren</i>	12.50
<i>Bananen Split</i>	<i>Vanille-Schoko Glace, Banane, Schoko Sauce</i>	12.50
<i>Ice Café</i>	<i>Mit Kirsch Zuschlag 2.-</i>	12.50
<i>Frappé</i>	<i>Vanille, Erdbeere, Banane</i>	9.00
<i>Meringue Glace</i>	<i>Vanille- Erdbeere Glace mit Meringue</i>	12.50
<i>Meringue mit Rahm</i>		9.50
 <i>Sorbet mit passender Alkohol</i>		12.00
<i>Limone mit Wodka</i>	<i>Mango mit Prosecco</i>	
<i>Zwetschgen mit Vieille Prune</i>	<i>Litschi mit Prosecco</i>	
 <i>Karamell Köpfler mit Rahm</i>		8.50
 <i>Orangencreme mit Schokoladen Glace</i>		8.50
 <i>Tagesdessert</i>		6.50
<i>Fragen Sie unseren Service</i>		

Giolito Glace

Giolito Glace wird nach traditioneller Art in Italien hergestellt

Die fertige Gelatomasse wird während dem Gefrierprozess bis zu 36 Stunden gerührt, dadurch erhält sie ihre cremige Konsistenz ohne Zusatzstoffe.

Aromen: *CHF pro Kugel*

<i>Vaniglia</i>	<i>mit Bourbon Vanille-Schoten</i>	<i>3.80</i>
<i>Caffé</i>	<i>mit kräftigem Kaffee</i>	<i>3.80</i>
<i>Fragola</i>	<i>Erdbeere mit Stücken</i>	<i>3.80</i>
<i>Cioccolato al latte</i>	<i>Schokoladen Glace</i>	<i>3.80</i>
<i>Tages Aroma</i>	<i>unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</i>	<i>3.80</i>

Sorbets:

<i>Limone Sorbetto</i>	<i>Zitronen aus Sizilien</i>	<i>3.80</i>
<i>Prugna Sorbetto</i>	<i>Zwetschgen</i>	<i>3.80</i>
<i>Mango</i>	<i>mit 68% Alphonso Mango</i>	<i>3.80</i>
<i>Litschi</i>	<i>mit 68% asiatische Litschi</i>	<i>3.80</i>
<i>Mit Rahm, Zuschlag</i>		<i>1.50</i>