

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

Pulpo Salat (Tintenfisch Salat)

14.50

Fenchel Salat, Orangenfilets, Minze, Chili, Italienisches Rotweindressing

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

Hauptgerichte

CHF

Klein

Schwein:

Cordon Bleu mit Greyerzer und Gewürzschinken

29.50

Panierte Schnitzel

24.50

20.50

Kalb:

Geschnetzelte Leber in Butter gebraten

32.50

28.50

Rösti, Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch

Rind:

Entrecôte Café de Paris

38.50

Poulet:

Brust mit Kräuterbutter

26.00

Fisch:

Zander Knusperli mit Tartar Sauce

25.50

21.50

Dazu servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wunsch.

Pommes

Nudeln

Reis

Rotes Thai Curry (vegetarisch)

22.50

18.50

Mit

- Poulet

27.50

24.50

- Riesencrevetten

29.50

25.50

Haussalat mit Feigensenf Dressing

18.50

Mit

- Poulet

24.50

20.50

- Riesencrevetten

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>Heisse Zwetschgen mit Zimtglace</i>		9.50
<i>Karamell Köpfler mit Rahm</i>		8.50
<i>Mascarpone Creme mit Sauer Kirschen</i>		8.50
<i>und karamellisiertem Puffreis mit Schokolade überzogen</i>		
<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>Cannella (Zimt)</i>	<i>mit der Aromatischen Haut der Zimtstange</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>

Mit Rahm, Zuschlag *1.50*