

Spargel Karte

Portionen

CHF

Weisse Spargeln kleine Portion 20.50

Weisse Spargeln grosse Portion 25.50

Hauptgerichte

Schweins Steak mit Spargeln 32.50

Kalbs Leber traditionell mit Spargeln 36.50

Poulet Brust mit Spargeln 30.50

Rinds Filet mit Spargeln 50.00

Rinds Entrecôte mit Spargeln 42.50

Straussen Filet Art des Hauses mit Spargeln 39.00

Riesen Crevetten Provenzale mit Spargeln 33.50

Wolfsbarsch Filet gebraten mit Spargeln 36.50

Dazu servieren wir Ihnen Kräutersauerrahm oder Sauce-Tartar

Zusätzlich empfehlen wir Bärlauch Spätzli

Die Portion für 5.00 CHF

Salate

CHF

Blattsalat

8.50

Haussalat mit Feigensenf Dressing

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

10.50

Spargelsalat mit Ceasar Dressing

Lattich Salat, Radieschen, Sbrinz

11.50

Vorspeisen

Rindstatar mit Cognac

Toastbrot und Butter

16.50

Pulpo Salat mit grünen Spargeln (Tintenfisch)

Fenchel Salat, Orangenfilets, Minze, Chili, italienisches Rotweindressing

14.50

Suppen

Bärlauch Creme Suppe

8.50

Spargel Creme Suppe

8.50

Tages Suppe

7.50

Hauptspeisen

CHF

Klein

Schwein:

<i>Cordon Bleu mit Greyerzer und Gewürzschinken</i>	29.50	
<i>Panierte Schnitzel</i>	24.50	20.50
<i>Rahmschnitzel</i>	26.50	22.50

Kalb:

<i>Geschmetzelte Leber in Butter mit Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch</i>	32.50	28.50
--	-------	-------

Lamm:

<i>Ganze Haxe geschmort ca. 250 -300g</i>	34.00	
---	-------	--

Strauss:

<i>Würfel nach Art des Hauses</i>	32.50	28.50
-----------------------------------	-------	-------

Fisch:

<i>Riesen Crevetten Provenzale mit Tomaten, Frühlingzwiebeln, Knoblauch und Kräutern</i>	29.50	25.50
--	-------	-------

<i>Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräuter Kruste</i>	32.50	28.50
---	-------	-------

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

*Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Gemüse und eine
Beilage nach Wunsch.*

Pommes Frites	Rösti	Nudeln	Risotto
Salz Kartoffeln	Reis	Bärlauch Spätzli	

Fleisch

	<i>Gramm</i>	150	250	350	450
Schwein:					
<i>Nierstück Steak</i>		26.-	30.-	34.-	38.-
Kalb:					
<i>Steak</i>		38.-	44.-	50.-	56.-
Rind:					
<i>Entrecôte</i>		32.-	38.-	44.-	50.-
<i>Filet</i>		38.-	46.-	54.-	62.-
Lamm:					
<i>Rücken Filet</i>		28.-	33.-	38.-	43.-
Poulet:					
<i>Brust</i>		24.-	28.-	32.-	36.-

**Zu unserem Fleisch servieren wir Gemüse,
eine Beilage und eine Sauce nach Wunsch.**

Beilagen:

Pommes Frites

Rösti

Nudeln

Bärlauch Spätzli

Salzkartoffeln

Reis

Haus Salat

Blatt Salat

Risotto

Saucen:

Rahm Sauce

Portwein Sauce

Pfeffer Rahm Sauce

Kräuterbutter

Café de Paris

Pommery Senf Rahm Sauce

Spezial

CHF

klein

Rotes Gemüse Thai Curry

Gemüse, Basmatireis, Chili

Mit

- Poulet

- Riesengarnelen

-Tofu

22.50

18.50

27.50

24.50

29.50

26.50

25.50

21.50

Haussalat mit Feigensenf Dressing

Mit

- Poulet

- Riesengarnelen

18.50

15.50

24.50

20.50

25.50

21.50

Swiss Prim Burger mit dunklem Brot

Haussauce, Speck, Schalotte, Salat, Tomate

24.50

Rindstatar mit Cognac als Hauptgang

Toastbrot und Butter

28.50

16.50

Vollkorn Pasta mediterrane

mit Olivenöl, Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Peperoni, Rosmarin, Thymian und Knoblauch

22.50

18.50

Kutteln an Tomaten Sauce mit Salzkartoffeln

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 passendem 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>Orangencreme mit Schokoladen Glace</i>		8.50
<i>Karamell Köpfler mit Rahm</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>

Mit Rahm, Zuschlag *1.50*