

Vorspeisen:

Weissweinsuppe nach Hausrezept	Fr. 9.50
Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50
Thai Currysuppe mit Riesencrevetten (rassig)	Fr.15.50
Grüner Salat	Fr. 5.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.13.50
Blattsalat mit Fischknusperli	Fr.13.50
Blattsalat mit Riesencrevetten	Fr.15.50

Vorspeisen als Hauptgang werden Fr. 3.50 Zuschlag berechnet

Hauptspeisen Fleischgerichte:

Schweinsschnitzeli mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Zartes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Pommes Frites und Gemüse	Fr. 41.00
Zarte Schnitzeli vom Kalbsnierstück an feiner Rahmsauce mit frischen Pilzen Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 35.00
Kalbsleberli „S’hät solang’s hät“ mit Butterrösti	Fr. 31.50
Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Zürifrites	Fr. 31.50
Agnolotti Tartuffo (Trüffelravioli Vegi) an feiner Pilzrahmsauce	Fr. 22.50

Sonntags durchgehend warme Küche 11.30 bis 20.00 Uhr

Unsere feinen Fischgerichte

Zanderfilet mit frischen Eierschwämmli
an feiner Rahmsauce mit Gemüsereis Fr. 39.50

Zanderfilet in Butter gebraten mit Knoblauch
und Peperoncini (rassig) Bratkartoffeln und Gemüse Fr. 38.50

Zanderfiletstreifen goldbraun frittiert
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar Fr. 35.50

Eglifilet in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 36.00
mit Mandeln oder Bananenwürfeli Fr. 39.50

Fischvariation frittiert (Gräte)
Hechttranchen, Kretzer, Zanderfilet
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar Fr. 36.00

Ganze Forelle in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln Fr. 35.00

Riesencrevetten an rassisger Thaicurrysauce
mit gebratener Banane und Reis Fr. 38.00

Seeteufelmedaillon gebraten
mit Tomatenwürfeli und Knoblauch
dazu Gemüsereis Fr. 42.00

Ganze Seezunge gebraten mit Rosmarinbutter
Salzkartoffeln und Gemüse garnitur Fr. 43.00

Kleinere Portion wo möglich minus Fr. 5.-

Fitnesssteller:

mit Eglichnusperli Fr. 26.50

mit Schweinsschnitzeli Fr. 23.50

mit Frühlingsrollen (Vegi) Fr. 23.50

mit Bratkäse (Vegi) Fr. 21.50