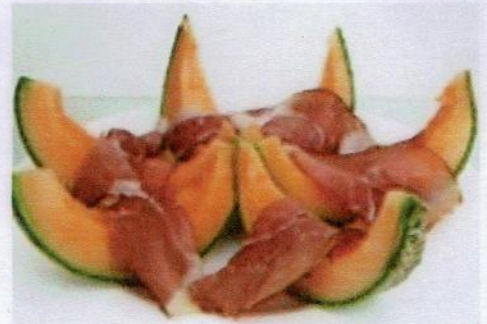


Saisonal von Juni bis August

*Montag bis Freitag von 17:00 bis 23:00 Uhr.
Am Wochenende ab 11:30 Uhr den ganzen Tag.*



Vorspeisen:



- | | | |
|-----|---|-------------|
| V.1 | Gazpacho (kalte Suppe aus Spanien)
mit Tomaten, Gurken und Knoblauch
ein ausgezeichneter Appetitanreger | 9.50 |
| V.2 | Riesengrillen in Butter und Knoblauch
angebraten und mit feinen Salaten und
Knoblauchbrot angerichtet | 17.50/29.50 |
| V.3 | Süsse erfrischende Melonenschiffli
mit feinstem Rohschinken | 16.50/26.50 |
| V.4 | Carpaccio (kalt)
Zartes Rindfilet hauchdünn geschnitten
mit kaltgepresstem Oliven-Öl,
feinem Balsamico beträufelt
und mit Parmesan besträut | 18.50/32.50 |

Saisonal von Juni bis August

Hauptspeisen:



H.1	Pouletsalat Maryland fein abgeschmeckte Currysauce mit Früchten	26.50
H.2	Siedfleischsalat garniert	25.50
H.3	Spareribs knusprig gebraten dazu feine Barbecuesauce und mit Country-Cuts angerichtet	28.50
H.4	Zartes Rindsfilet an Pfeffersauce dazu Breitbandnudeln und eine feine Rösttomate	46.50
H.5	Lachs-Steak an Zitronensauce (aus Norwegen) mit Butterreis und Spinat	29.50
H.6	Zartes Pferdefilet mit Baked-Potato und Sauerrahmsauce	34.50

Hausgemacht:
Café de Paris, Zitronen und Kräuterbutter
wählen Sie selber
„EN GUETE“

Saisonal März bis Mai unsere Spargelkarte

Ab 17.00 Uhr und am Wochenende
den ganzen Tag



Vorspeisen:

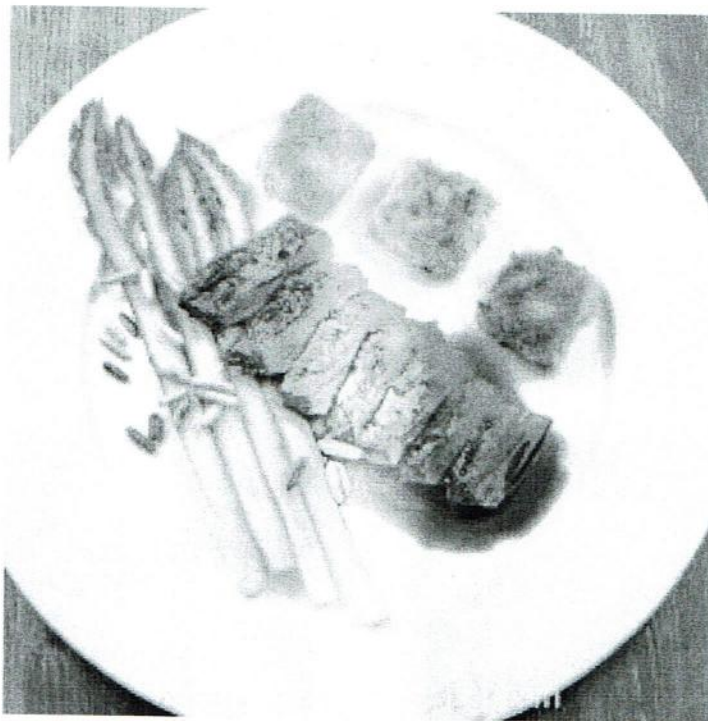
- | | |
|--|-------------|
| V.1 Hausgemachte Spargelcremesuppe | 9.50 |
| V.2 Pastetli mit Spargeln und Crevetten | 17.50/27.50 |
| V.3 Spargelsalat mit Erdbeer-Himbeer-Vinaigrette | 13.50 |

Hauptspeisen:

- | | |
|---|-------|
| H.1 Spargeln Hollandaise mit feinstem Rindsfilet (200gr.)
dazu servieren wir hausgemachten Zitronenbutter | 44.50 |
| H.2 Spargeln mit Tösstaler-Rohschinken umwickelt
mit kross angebratenen Crevetten
und Knoblauch angerichtet | 36.50 |
| H.3 Spargeln Milanese
(mit Käse und Schinken überbacken) | 26.50 |

Saisonal März bis Mai unsere Spargelkarte

ab 17.00 Uhr und am Wochenende den ganzen Tag



- | | | |
|-----|--|-------|
| H.4 | Spargeln mit Sauce-Hollandaise | 24.50 |
| H.5 | Spargel-Nudel-Eintopf auf Teller angerichtet
mit Pouletgeschneitztem und Sauce-Hollandaise | 27.50 |
| H.6 | Spargel-Risotto mit Weisswein abgeschmeckt | 26.50 |
| H.7 | Spargeln Hollandaise mit
einem feinen Pferdefilet (200gr.) | 34.50 |
| H.8 | Lammrückenfilet rosa-gebraten auf Bratenjus angerichtet
mit Bratkartoffeln und Spargel serviert | 36.50 |

oder kombinieren Sie selbst!

Wildkarte

(An Wochentagen ab 17.00 Uhr. Samstag und Sonntag den ganzen Tag)

Vorspeisen

- V1. Jägertoast im Blätterteigkissen
(Rehgeschnetzeltes mit div. Pilzen
an feiner Rahmsauce) 15.50



- V2. Hausgemachte Steinpilzcreme-Suppe 9.50
- V3. Frischer Pilzsalat (nicht selbst gesuchte)
mit Speckwürfel und Croûtons
auf Eisberg und Rossosalat angerichtet,
mit einer Baumnußsauce verfeinert 13.50



Hauptspeisen:

- | | | |
|-----|---|-------|
| H1. | Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,
mit Rosenkohl ,Spätzli
und einer feinen Garnitur | 29.50 |
| H2. | Rehschnitzel Mirza,
mit Rosenkohl, Spätzli
und feiner Garnitur | 33.50 |
| H3. | Rehpfeffer Försterart,
mit Rotkraut, Spätzli
und feiner Garnitur | 27.50 |
| H4. | Hirschentrecôte mit Steinpilzen,
Rotkraut, Spätzli
und feiner Garnitur | 39.50 |
| H5. | Ravioli mit Hirschfleischfüllung
in Butter geschwenkt, auf Wildrahmsaucen-Spiegel,
darauf kurz angebratene Steinpilze | 26.50 |

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne einen
Rehrücken (ab 2 Personen) zu.
Pro Pers. 55.50

EN GUETE

Saisonal Dezember bis Februar

Ab 17.00 Uhr und am Wochenende den ganzen Tag

Vorspeisen

- V1. Hausgemachte Bündnergerstensuppe 9.50
- V2. Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet (Carpacho)
mit Original Parmesan
und kaltgepresstem Olivenöl 16.50/27.50
- V3. Kross angebratene Riesencrevetten
mit frischem Knoblauch
angerichtet auf Rahm-Chinagemüse 15.50/25.50

Hauptspeisen

- H1. Ente knusprig angebraten
Napiert mit fein abgeschmeckter Orangenrahmsauce
Dazu servieren wir goldbraune Kroquetten
Und ein feines Gemüsebödeli 34.50
- H2. Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Wunderbare Paprika-Rahmsauce mit unseren
Hausgemachten Spätzli angerichtet 44.50
- H3. Kalbgeschnetzeltes „Thai-Mahal“
Eine leicht süsse Rahm-Currysauce mit panierten
Bananen und Ananasstückchen
darauf angerichtete Riesencrevetten mit Knoblauch
sautiert und Trockenreis 47.50

Saisonal Dezember bis Februar

Ab 17.00 Uhr und am Wochenende den Ganzen Tag



H4. Kalbssteak

An feiner Morchelrahmsauce mit
Im Butter geschwenkten Breitbandnudeln
Und einem feinem Gemüsebödeli 48.50

H.5 Rindsfilet

An rassisger Pfeffersauce
mit knusprigen Pommes-Soufflées und einem feinen
Gemüsebödeli angerichtet 44.50

Was eher leichtes ? „Fisch“

H.6 Baramundifilet

Salzwasserfisch leicht angebraten
mit Dillrahmsauce verfeinert mit Trockenreis
und Gemüsebödeli angerichtet 29.50