

Saisonale Gerichte



Taleggio, Tomaten und Basilikum im Brickteig mit Randen und Avocado	24
<i>Taleggio, tomato and basil in brick pastry with beetroot and avocado</i>	
Kraftbrühe mit Leberknödel oder Flädli	15
<i>Consommé with liver dumplings or pancake strips</i>	
Zanderfilet auf Champagnersauerkraut mit Bratkartoffeln	49
<i>Pike-perch fillet on champagne sauerkraut with fried potatoes</i>	
Kalbsfilet 200g an Limonenrahmsauce in der Platte serviert mit hausgemachten Tagliolini	56
<i>Veal fillet 200g with lemon sauce served in a platter with homemade tagliolini</i>	
Rotes Thaicurrygemüse mit Falafel 	35
<i>Red Thai curry vegetables with falafel</i>	
<i>mit Riesencrevetten / with king prawns</i>	43
Crêpe Suzette mit Vanilleglace	18
<i>Crepe Suzette mit vanilla ice cream</i>	

Châteaubriand für 2 Personen

p.P. 68

450g zartes Rindsfilet wird in zwei Gängen serviert mit Sauce Béarnaise, saisonalem Gemüse und Pommes frites im zweiten Gang mit Kartoffelgratin

450g beef fillet served in two courses with Béarnaise sauce seasonal vegetables, French fries and potato gratin