



Menükarte

Pfingstsonntag und Pfingstmontag

I

VORSPEISE

Rucola Salat

mit Parmesanspänen
und Tomaten Bruschetta
an Balsamico

11.50

HAUPTGANG

Fischknusperli

an hausgemachter Tartarsauce

serviert mit Pommes frites und
Marktgemüse

26.00

DESSERT

Tagesdessert

8.50

II

VORSPEISE

Spargelsuppe

verfeinert mit Rahm

9.50

HAUPTGANG

Roastbeef an Sauce Bernaise

mit Marktgemüse
und Pommes Duchesses

39.50

DESSERT

Minz-Parfait

serviert mit saisonalem Fruchtkompott

10.50

III

VORSPEISE

Melone mit Rohschinken

Garniert an Salatbouquet

16.50

HAUPTGANG

Kalbsbraten an Cognac Sauce

serviert an Butterbohnen und
getrüffeltem Kartoffelstock

34.00

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse

begleitet von frischen Erdbeeren

10.50

Weitere Gerichte

Flammkuchen „Gardin“

mit Crème fraîche, grilltem
Gemüse und frischen Kräutern

18.50

Cordon - Bleu vom Säuli

Gefüllt mit Bauernschinken und
Greyerzer serviert mit Marktgemüse
und Pommes frites

34.50

Tagliatelle ai Porcini

an Steinpilzrahmsauce

28.50

Spargelrolle

begleitet von buntem Salat

26.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ansonsten wird es direkt bei den Gerichten angegeben.