

# Sonntagsmenu



## Menu 1

Consommé mit Trüffel Fagottini  
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing  
mit frischen Feigen  
und Mostbröckli

Rindsfilet Tournedos vom Grill  
Sauce Béarnaise  
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

78.--

## Menu 3

Consommé mit Trüffel Fagottini  
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing  
mit frischen Feigen  
und Mostbröckli

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Kroketten  
Gemüsebouquet

67.--

## Menu 5

Consommé mit Trüffel Fagottini  
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing  
mit frischen Feigen  
und Mostbröckli

Schweinsrahmschnitzel von Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

62.--

## Menu 2

Consommé mit Trüffel Fagottini  
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing  
mit frischen Feigen  
und Mostbröckli

Kalbssteak vom Nierstück  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Butter Nüdeli & Gemüsebouquet

78.--

## Menu 4

Consommé mit Trüffel Fagottini  
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing  
mit frischen Feigen  
und Mostbröckli

Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartar Sauce  
Salzkartoffeln & Broccoli

62.--

## Menu 6

Consommé mit Trüffel Fagottini  
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing  
mit frischen Feigen  
und Mostbröckli

Sempacher Balchenfilets pochiert  
mit Weissweinsauce  
Trockenreis & Blattspinat

62.--

## Vorspeisen

		mini
6	Rote Thaicurry Kokos Suppe	13.--
7	mit Poulet Satay Spiessli	15.--
	Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.-- 13.--
	Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.-- 16.--
	Tagessalat vom Menu	15.--
	Hausgebeizter Graved - Lachs mit Honig - Senf - Sauce	26.--
	Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac	26.--
	Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--

## Hauptgänge

		mini
35	Chateaubriand nach Chef's Art (ab 2 Personen) am Tisch flambiert, in einem Gang serviert (auf der Terrasse nicht flambiert) Béarnaise - Sauce, Kartoffel-Kroketten, Gemüsegarnitur	68.--
3302	Kalbssteak vom Nierstück mit paikanter Jack Daniels Sauce Butter Nüdeli & Gemüsebouquet	58.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet	38.--
25	Eglifilets im Bierteig gebacken Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	37.-- 43.--
26	Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce Trockenreis & Blattspinat	37.-- 43.--

## Grilladen & Fitness - Teller

81	Filet Beefsteak	47.--
83	Lammfilets	34.--
82	Kalbssteak vom Nierstück	47.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück	41.--
85	Schweins Schnitzel vom Nierstück	26.--
89	Zander Knusperli (fritiert), Sauce Tartar	26.--
	Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter	
1..	Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat	+13.--
	mit Béarnaise - Sauce 5.--, mit Pilz - Rahmsauce 4.-- dazu Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Reis 6.--, Gemüse 9.--, Zwei Gemüse 5.--	

## Vegetarisch

99	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout, Kartoffel - Kroketten	34.--
----	---	-------