

Sonntagsmenu



Menu 1

78.--

Consommé mit Trüffel Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing
mit frischen Feigen
und Mostbröckli

Rindsfilet Tournedos vom Grill
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

Menu 2

78.--

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

Menu 3

67.--

Consommé mit Trüffel Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing
mit frischen Feigen
und Mostbröckli

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Menu 4

62.--

Consommé mit Trüffel Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing
mit frischen Feigen
und Mostbröckli

Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce
Salzkartoffeln & Broccoli

Menu 5

62.--

Consommé mit Trüffel Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing
mit frischen Feigen
und Mostbröckli

Schweinsrahmschnitzel von Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Menu 6

62.--

Consommé mit Trüffel Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat an Balsamico Dressing
mit frischen Feigen
und Mostbröckli

Sempacher Balchenfilets pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis & Blattspinat

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, Gemüse garnitur	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 (frittiert), Sauce Tartar	26.--

Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter

1..	Als Fitnessteller 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.--
----	---	-------