

Sonntagsmenu



Menu 1

78.--

Consommé
mit hausgemachten Kräuterflädli

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit sautiertem Speck & Croûtons

Rehschnitzel vom Entrecôte
Wildrahmsauce mit Pilzen, Spätzli
Apfel & Birne mit Preiselbeeren
Rotkraut, Rosenkohl & Marroni

Menu 2

78.--

Consommé
mit hausgemachten Kräuterflädli

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit sautiertem Speck & Croûtons

Kalbssteak vom Nierstück
Pikante Jack Daniels Sauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet

Menu 3

67.--

Consommé
mit hausgemachten Kräuterflädli

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit sautiertem Speck & Croûtons

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Menu 4

62.--

Consommé
mit hausgemachten Kräuterflädli

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit sautiertem Speck & Croûtons

Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce
Salzkartoffeln & Broccoli

Menu 5

64.--

Consommé
mit hausgemachten Kräuterflädli

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit sautiertem Speck & Croûtons

Rehgeschnetztes
Wildrahmsauce mit Pilzen
Spätzli in Butter gebraten
Apfel & Birne mit Preiselbeeren

Menu 6

62.--

Consommé
mit hausgemachten Kräuterflädli

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit sautiertem Speck & Croûtons

Sempacher Balchenfilets pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis
Blattspinat

Vorspeisen

mini

7	Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen & Rahm		13.--
	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

46	Rehschnitzel - Médallions vom Entrecôte	56.--	63.--
	Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Apfel & Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl		
48	Rehgeschnetztes an feiner Wildrahmsauce	42.--	49.--
	Spätzli in Butter gebraten Apfel & Birne mit Preiselbeeren		mit Rotkraut & Marroni + 6.--
3302	Kalbssteak vom Nierstück mit paikanter Jack Daniels Sauce		58.--
	Butter Nüdeli & Gemüsebouquet		
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück		38.--
	mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet		
25	Eglifilets im Bierteig gebacken	37.--	43.--
	Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli		
26	Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce	37.--	43.--
	Trockenreis & Blattspinat		

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 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.-- dazu Spätzli 6.--, Rotkraut & Marroni 6.--		

Vegetarisch

49	Vegetarischer Herbst - Teller		36.--
	Pilzpastetli mit Wildrahmsauce, Spätzli in Butter gebraten, Apfel mit Preiselbeeren Birne, Trauben, Gebackene Zwetschge, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel - Rösti		