



Kalte Vorspeisen



Beefsteak Tatar aus Bio Rindfleisch Vorspeise Fr. 24.00 Portion Fr. 46.00
*Frisch. Aromatisch. Mit feinem Fleisch, nach Wahl pikant oder sehr pikant
serviert mit Toast und Butter*

Vitello tonnato Vorspeise Fr. 23.00 Portion Fr. 44.00
Geschmortes Kalbsnüssli an sämiger Thonsauce garniert mit Kapern und Oliven

Tintenfischsalat nach portugiesischer Art Fr. 21.00
*Der Salat wird mit Olivenöl, roten Zwiebeln, Tomaten, Basilikum
und mit einem Spritzer Limettensaft abgeschmeckt.*

Kleiner gemischter Salat mit Wachtelei Fr. 14.00

Warme Vorspeisen



Gebratener Baby-Langusten Schwanz
auf pikanten Nudeln Vorspeise Fr. 30.00 | Portion Fr. 60.00

Weinbergschnecken nach Burgunder Art Fr. 15.00



Suppe



Ottoberger Rieslingsuppe

Spezialität des Hauses

Fr. 14.00

HAUPTGERICHTE



Zarte Wienerschnitzel in Butter gebraten

serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites

Fr. 48.00

Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit knuspriger Butterrösti

«nach Wahl pikant oder sehr pikant»

Fr. 51.00

Toast «Monika»

*Gebratenes Rindsfiletmedaillon 130g auf Toastbrot
Eierschwämmli-Ragout | Pommes frites*

Fr. 47.00

Toast «Veggie»

Sämiges Pilzragout auf Toastbrot dazu frisches Marktgemüse

Fr. 34.00

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise

reichhaltige Gemüsegarntur | Pommes frites Ab 2 Personen, pro Person Fr. 65.00

Auf Vorbestellung!



Ganzer Loup de mer Wolfsbarsch in der Salzkruste

Blattspinat | Dampfkartoffeln

Ab 2 Personen, pro Person Fr. 59.00

Der Wolfsbarsch wird in der Salzkruste schonend mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen im eigenen Sud im Ofen gegart.

Auf Vorbestellung!

Fitnesssteller mit Salaten oder Gemüse garniert mit Melone und Ei,

gebratenem Rindsfilet 150g mit Kräuterbutter Fr. 44.00

Kalbschnitzel 2 Stück 1 Schnitzel paniert und 1 Schnitzel natur Fr. 42.00

Eglifilets im Backteig gebacken Fr. 36.00

Fleisch und Fischherkunft:

Schweiz/ Schwein, Kalb und Rindfleisch U.S./ Rindfleisch kann mit Hormonen behandelt sein.

Irland und Australien/Rindfleisch

Schweiz und Europäische Binnenfischerei/ Flussbarsch (Egli)

Atlantik/ Langusten und Tintenfische

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in unseren Produkten.

An Sonntagen und Feiertagen kann es sein, dass wir aus Küchentechnischen Gründen eine reduzierte Speisekarte anbieten müssen.



DESSERTKARTE



Frische Ananas	<i>mit Kirsch oder Rahm</i> Fr. 12.00
Eiscafe Brasil	Fr. 12.50
serviert mit Kahlua-Liquer und Cafésauce	
Kleiner Coupe Dänemark	Fr. 11.00
Espresso Affogato	Fr. 8.00
1 Kugel Sorbet Colonel	Fr. 9.50
1 Kugel Apfelsorbet mit «Thurgados»	Fr. 10.00
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	Fr. 12.00
1 Kugel Winzersorbet mit Grappa	Fr. 9.50
1 Kugel Blutorangensorbet mit Napoleon Liqueur	Fr. 9.50
1 Kugel Zwetschensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.50
Dessertkäse serviert mit Feigensenf	Fr. 16.00
dazu Baumnusskerne und Trauben	
1 Kugel Glace	Fr. 4.00
Rahmzuschlag	Fr. 1.50

Wir haben auch tägliche Spezialitäten und Saisonale Desserts,
die hier nicht aufgelistet sind im Angebot.