

Kalte Vorspeisen

<i>Gemischter Blattsalat mit hausgemachter, französischer oder italienischer Salatsauce</i>	CHF	9.–
<i>Zarter Freiland-Nüsslisalat mit pochiertem Ei</i>	CHF	14.50
<i>Winterlicher Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Speckwürfeli und Knoblauchcrôutons</i>	CHF	12.50
<i>Randensalat mit Äpfeln, Kümmel und Meerrettich</i>	CHF	12.50
<i>Dünn geschnittenes Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan kaltgepresstes Olivenöl und Balsamessig</i>	CHF	21.–

Warme Vorspeisen

<i>Hausgemachte Käseravioli mit gebratenen Rosmarin-Steinpilzen</i>	CHF	24.50
<i>Blätterteigfeuilette mit gebratenen Kalbsmilken</i>	CHF	18.50

Suppen

<i>Überbackenes Suppentöpfchen mit schwarzem Albatrüffel</i>	CHF	14.–
<i>Bouillon mit Sherry oder Ei als Einlage</i>	CHF	8.50
<i>Kürbisschaumsuppe mit karamelisierten Kürbiskernen</i>	CHF	10.50

Fische

<i>Gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit frischen Kräutern Gemüsegarntur dazu Wildreis</i>	<i>CHF 43.–</i>
<i>Mit Blattspinat gefüllte Lachstranche an einer Chardonnaysauce und Butterreis</i>	<i>CHF 38.–</i>
<i>Gebratene Wolfsbarschfilets auf Linsengemüse an Weissweinsauce dazu Naturekartoffeln und glasierte Karotten</i>	<i>CHF 40.–</i>

Hauptgänge

<i>Daniel's Cordon-bleu mit zartschmelzendem Käse Gemüsegarntur und neue Bratkartoffeln</i>	<i>CHF 42.–</i>
<i>Feines Kalbsgeschnetzeltes nach Trübli Art mit Butterrösti und Gemüsegarntur</i>	<i>CHF 44.–</i>
<i>Gebratenes Black Angus Rindsentrecôte mit einer Marksauce Kartoffelstock und Gemüsegarntur</i>	<i>CHF 48.–</i>
<i>Rosa gebratenes Lammrack an einem Balsamicojus Gemüsegarntur und Bratkartoffeln</i>	<i>CHF 42.–</i>

Alle Preise inklusive 8% MwSt