

## Kalte Vorspeisen

<i>Gemischter Blattsalat mit hausgemachter, französischer oder italienischer Salatsauce</i>	CHF 9.–
<i>Ruccolasalat mit rosa Grapefruitfilets und gebratenem Zander</i>	CHF 22.50
<i>Hausgemachte Pilzterrine mit einem Kräutersalat</i>	CHF 18.50
<i>Tatar vom Rindsfilet frisch von Hand geschnitten mit Toast von der Bäckerei Haudenschild</i>	CHF 27.50

## Warme Vorspeisen

<i>Lauwarmer Zuchettisalat mit Minze, Kapern und weissem Balsamico</i>	CHF 15.50
<i>Hausgemachte Lachs-Ricotta Ravioli an einem Zitronenschaum</i>	CHF 18.50

## Suppen

<i>Tomatenschaumsuppe mit Berner Rosen und Rohschinken chips</i>	CHF 14.50
<i>Bouillon mit Sherry oder Ei als Einlage</i>	CHF 8.50
<i>Gazpacho Catalunya (Spanische Gemüsekaltschale)</i>	CHF 12.50

## Fische

<i>Black-Tiger Riesengarnelen im Butter mit Kräutern gebraten mit Wildreis und Gemüsegarntur</i>	CHF 43.–
<i>Im Butter gebratenes Loup de mer-Filet auf frischen Kefen an einer Weissweinsauce dazu Butterreis und Gemüse</i>	CHF 40.–
<i>Zanderfilets im Butter gebraten mit Tomaten und Eierschwämmli dazu Butternudeln und Gemüse</i>	CHF 40.–

## Hauptgänge

<i>Feine Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken mit Safranrisotto und Gemüse</i>	CHF 40.–
<i>Daniel's Cordon-bleu mit zartschmelzendem Käse dazu servieren wir neue Bratkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 42.–
<i>Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach Trübli Art mit feiner Butterrösti und Gemüseauswahl</i>	CHF 44.–
<i>Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterkruste und einem Rotweinjus dazu Butternudeln und Gemüse</i>	CHF 48.–

*Alle Preise inklusive 8% MwSt*