

SONNTAGSMENU

MENU 1

73.--

Consommé mit Trüffel-Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Rindsfilet Medaillons vom Grill
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette
Gemüsebouquet

MENU 3

64.--

Consommé mit Trüffel-Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Krokette
Gemüsebouquet

MENU 5

61.--

Consommé mit Trüffel-Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Schweinsrahmschnitzel
vom Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

MENU 2

71.--

Consommé mit Trüffel-Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Kalbssteak vom Nierstück
Pikante Jack Daniels Sauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet

MENU 4

62.--

Consommé mit Trüffel-Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce
Salzkartoffeln & Broccoli

MENU 6

59.--

Consommé mit Trüffel-Fagottini
und Gemüsejulienne

Nüsslisalat
Balsamico Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Rotzungenfilets pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis
Blattspinat

VORSPEISEN

		mini	
6	Rote Thai - Curry - Suppe		13.--
7	mit einer sautierten Riesencrevette		16.--
	Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	13.--
	Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	16.--
	Tagessalat vom Menu		16.--
	Hausgebeizter Graved - Lachs mit Honig - Senf - Sauce Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	26.--
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	26.--

HAUPTGÄNGE

		mini	
35	Chateaubriand nach Chef's Art (ab 2 Personen) am Tisch flambiert & tranchiert, in einem Gang serviert Béarnaise - Sauce, Kartoffel-Kroketten, Gemüsegar nitur		68.--
3302	Kalbssteak mit pikanter Jack Daniels Sauce Butternüdeli & Gemüsebouquet		58.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet		37.--
25	Eglifilets im Bierteig gebacken Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	37.--	43.--
29	Rotzungenfilets pochiert Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	Filet Beefsteak		47.--
83	Lammfilets		34.--
82	Kalbssteak vom Nierstück		47.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück		39.--
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 4.--, 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		32.--
----	---	--	-------