

FÜR DEN KLEINEN
UND GROSSEN HUNGER

Vorspeisen

Spinatcrèmesuppe

mit Jersey Blue Käse und geröstete Sesamsamen
8.50

Bouillon

mit Gemüse-Einlage
6.50

Grüner Blattsalat

an Hausdressing
6.50

Gemischter Salat

an Hausdressing
8.50

Bunter Blattsalat mit Melone

Appenzeller Rohschinken und Kräuter-Bloderkäse
an Feigensenfdressing
12.00

Für unsere kleinen Gäste

Chicken-Nuggets

mit Pommes Frites
12.50

Hausgemachte Safran-Gnocchi

mit Käse überbacken
11.50

Sommerliche Hauptgerichte

Sommerhit

mageres Siedfleisch, kalt aufgeschnitten
mit Kräutervinaigrette, Couscous und
reichhaltiger Salatgarnitur
20.50

Holz hacker-Steak

an Honig-Senfmarinade mit glasierten Zwiebeln
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
26.50

Poulet-Steak

mit Carla's Barbecue-Sauce,
gratinierten Polentaschnitten und Grillgemüse
25.50

Kalbsrahmschnitzel

mit Butternudeln und Gemüsebouquet
38.50

Rindsfleischvogel

an Rotweinjus mit Croquetten
und Gemüsebouquet
26.50

Entrecôte

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Gemüsebouquet
37.50

Lachsfilet

an cremiger Dillsauce, Butternudeln
und Gemüsebouquet
33.50

Zanderfilet

mit Radiesli-Quarksauce,
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
31.50

Safran-Gnocchi hausgemacht

an Pilzragout – *vegetarisch*
18.50

Leue-Chässchnitte

mit Ananas und Jodelkäse überbacken – *vegetarisch*
17.50

Überbackener Ziegenweichkäse

mit Hemberger Bienenhonig, Randencarpaccio,
Salatbouquet an Feigensenfdressing – *vegetarisch*
Vorspeise 15.50 / Hauptgang 24.50

Fitnesssteller

mit panierten Schnitzel 24.50
mit Poulet-Steak 23.50
mit Holz hackersteak 24.50

Reichhaltiger Salatteller

14.50

Wurst-Käsesalat

einfach 11.50 / garniert 17.50