

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen

Es freut uns sehr Sie noch bis am
31. Dezember 2022
verwöhnen zu dürfen.

Bettina und Peter Zöllig



Die Sendung wurde am 7. März 2017 ausgestrahlt

Fleischherkunft

Rind aus der Schweiz und Australien
Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulets aus der Schweiz
Eier aus der Region von Peter Hohl Grub

Bei Allergenen fragen Sie unser Fachpersonal.

Unsere Preise sind inkl. Mwst.

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe

mit Gin
Fr. 11.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Fr. 9.50

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat

Fr. 10.00 / Klein 8.50

Gemischter Salat

Fr. 13.50

Bunter Blattsalat mit Black Tiger Crevetten

gebraten in Knoblauchbutter

Fr. 19.90

Tomatensalat mit Mozzarella

mit Olivenöl und Balsamico

Fr. 14.00

vittello Tonnato

Fr. 19.50

Jakobsmuscheln gebraten

auf gedünsteten Gemüsestreifen

an Safran- Pernodsauce

Fr. 22.00

Gourmetteller

mit kleinem Salatbouquet

gebratene Jakobsmuscheln, Riesencrevetten in Knoblauchbutter

geräucher Lachs und geräuchertes Forellenfilet

Fr. 23.50 / als Hauptgang 33.50

Fischträume

Fischknusperli (160 gr.)

Unsere beliebten Pangasiusfilet im Bierteig zubereitet und frittiert,
servieren wir Ihnen mit Tatarsauce
und Salzkartoffeln auf Gemüsebett
Fr. 29.50

Blacktigerspiess

Scampi mariniert und gegrillt
Tomatenspaghetti und Gemüse
Fr. 38.50

Für Innereien Liebhaber

Kalbsleberli nach Grossmutter Art

in Butter, mit Knoblauch und mit Zwiebeln, kurz gewendet
serviert mit knuspriger Rösti
Fr. 35.00

Kalbsnierli

an Senf Cognacrahmsauce
begleitet mit Tagliatelle
Fr. 35.00

Vegetarisches

Zucchini Piccata

mit Tomatenspaghetti
Fr. 28.50

Rotes Curryragout mit Kokosmilch, (Vegan)

Süsskartoffeln, Linsen, Babymais und Mango
Fr. 28.50

Zarte Fleischgerichte

Bärensteak

mit unserer bekannten Knoblauchrahmsauce
und Pommes frites
mit australischem Rindsfilet
Fr. 43.50

mit knochengereiftem Swiss Quality Rindsfiletstück
Fr. 48.50

Kalbsgeschnetzeltes „Mazot“

Handgeschnittenes Kalbsgeschnetzeltes (CH)
mit Champignons an Rahmsauce, verfeinert mit Marc
serviert mit Rösti
Fr. 38.00

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter

Schweizer Kalbsschnitzel (160 gr.)
natur gebraten und Pommes frites
Fr. 34.00

Schweinsfilet « Ciboulette »

mit Schnittlauchrahmsauce
Gemüse und Tagliatelle
Fr. 39.50

Grillschmaus

Poulet, Rinds- und Schweinsfilet gebraten
mit Gemüse, Pommes Frites und drei Grillsauce
Fr. 46.50

Schweinsschnitzel nach Wiener Art

Zarte Schnitzel paniert
serviert mit Pommes frites
Fr. 27.50

Schweinssteak (200 gr.) mit Kräuterbutter

Pommes frites
Fr. 28.50

Pouletgeschnetzeltes mit roter Currysauce

Basmatireis, Cocobohnen und Cherrytomaten
Fr. 33.50

Desserts

Caramelköpfl
mit frischen Früchten garniert
Fr.9.00

Schokoladenmousse
aus Cailler Cremant Schokolade
mit Früchten garniert
Fr.13.80 / klein Fr.11.00

Café Gourmet für's Glüschtli
eine Überraschung von drei kleinen Desserts
serviert mit einem Espresso
Fr.14.20

Himbeer Vanille Parfait
mit Rahm
Fr. 13.50

Eiscafé mit Whisky
Fr. 11.50

Unsere Sorbets

Apfelsorbet mit Calvados
Zitronensorbet mit Vodka
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Fr.11.50

Glacesorten

Vanille Mocca Erdbeer, Schoggi
Pro Kugel Fr. 3.30
Rahm Fr. 1.20