

# *Vorspeisen*

Einfach und gesund

## **Kleiner grüner Salat**

Knackiger Blattsalat

**Fr. 7.50**

## **Kleiner gemischter Salat**

Bunte Auswahl von frischen Salaten

**Fr. 9.00**

## **Bouillon mit Mark**

Kräftige Bouillon mit viel Mark

**Fr. 9.50**

## **Crevetten Cocktail**

Cocktailcrevetten an rassiger Sauce  
mit geröstetem Toast und Butter

**Fr. 16.00**

## **Grüne Linsencremesuppe**

mit Rahmhäubchen und Brotwürfeli

**Fr. 9.50**

## **Wintersalat**

Sautierte Kalbsnierli auf Nüssler  
mit Wachtelspiegelei und Brotcroustons

**Fr. 18.50**

# *Winterspezialitäten*

Die feinen Klassiker für kalte Wintertage

## **Bernerteller**

mit Sauerkraut, Siedfleisch, Speck, Bauernwurst, Rippli,  
Zunge und Salzkartoffeln

**Fr. 26.00**

## **Pouletbrust supreme Drei Eidgenossen**

gebratene Pouletbrust supreme  
dazu Nusskartoffeln und Rahmsauerkraut

**Fr. 29.50**

# *Fleischlose Gerichte*

## **Gemüserisotto**

frische Gemüse in feinem Weissweinrisotto

**Fr. 26.50**

## **Reichhaltiger Gemüseteller**

Schöne Auswahl von Marktfrischem Gemüse

**Fr. 23.00**

# *Zartes vom Grill*

## **Entrecôte Negresco**

Zartes Entrecôte vom Grill mit gehackten Tomaten und kräftiger Rotweinsauce mit verschiedenen Kräutern

Pommes frites

**Fr. 41.50**

## **Entrecôte Maître d'hôtel**

Zartes Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel dazu Pommes frites und frisches Gemüse

**Fr. 41.00**

## **Rindsfilet vom Grill**

Zartes Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel dazu Pommes frites und frisches Gemüse

**Fr. 52.00**

## **Kalbssteak Maison**

Saftiges Kalbssteak an feiner Morchel-Champignonsauce dazu Trockenreis

**Fr. 49.00**

## **Lammrückenfilet Provençale**

Saftig am Stück gebraten mit frischen Kräutern dazu Country Kartoffeln und frisches Gemüse

**Fr. 40.50**

## **Saftiges Schweinssteak vom Grill**

mit hausgemachter Maître d'hôtel dazu Pommes frites und frisches Gemüse

**Fr. 29.50**

## **Grillierte Pouletbrust**

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

**Fr. 26.00**

# *Fische aus heimischen Gewässern*



## **Frische Forellen aus Krälligen**

Blau im Sud pochiert mit brauner Butter

oder

Müllerinart in der Pfanne gebraten mit schäumender Butter

Ein Stück Fr. 26.50

Portion (2 Stück) Fr. 46.00

dazu servieren wir frisch gekochte Salzkartoffeln

## **Eglifilets Drei Eidgenossen**

mit brauner Butter und gerösteten Mandeln

dazu feines Weissweinsrisotto

**Fr. 37.50**

## *Aus der Pfanne*

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch**

Zartes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce mit Pilzen  
dazu knusprige Rösti, Trockenreis oder Butternüdeli

**Fr. 43.00**

### **Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu**

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

**Fr. 41.00**

### **Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu**

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

**Fr. 30.00**