

Speisenkarte Sommer '22

Vorspeisen

Hausgemachte rassige Currycrème-Suppe	Fr.	10.00
Blattsalat	Fr.	7.00
Kleiner gemischter Salat	Fr.	10.00
Sommersalat à la mode du chef (mit Büffelmozzarella, Tomaten, etc.)	Fr.	12.50
Hausgemachter graved Lachs	Fr.	18.50
mit Meerrettichcrème, Toastbrot und Butter		

Fleischgerichte

Schweinssteak vom Nierstück	Fr.	26.00
mit Pommes Frites, Gemüse und hausgemachter Kräuterbutt (oder als Fitnessteller)		
Homburger-Filet (der Klassiker ...)	Fr.	31.50
Schweinsfilet-Medailon im Speckmantel an hausgemachter Rahmsauce mit Röschti-Kroketten und Gemüse		
Rindsleberli vom Naturabeef am Spiessli (wenn's het...)	Fr.	29.00
mit Röschti-Kroketten, Gemüse und hausgemachter Ziibelesauce		
Rindstartar à la mode du chef (wird nur als Hauptgang serviert)	Fr.	30.50
serviert mit Toastbrot und Butter	Kleine Portion	Fr. 24.00
Hohrückensteak vom Weiderind (wenn's het...)	Fr.	39.00
mit grüner Pfeffersauce, Pommes Frites & Gemüse		

Schlemmer-Pfännli - serviert im heissen Gusspfännli

Riesen-Crevetten			
<i>oder</i>			
Riesen-Crevetten & Calamares	Grosse Portion	Fr.	38.00
serviert mit Pommes Frites	Kleine Portion	Fr.	29.50
... in der Schale gebraten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini ...			
Pouletschenkeli aus dem Ofen	Grosse Portion	Fr.	29.50
serviert mit Pommes Frites	Kleine Portion	Fr.	22.50

Fleischdeklaration:

Schwein, Rind, Kalb, Geflügel: Schweiz
Scampi, Calamares, Lachs: Wildfang oder aus nachhaltiger Zucht

Vegetarische Gerichte

Rassiger roter Thai-Curry mit Reis	Fr.	26.00
mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras		
Hausgemachte Falafel vom Feinsten	Fr.	26.00
mit verschiedenen Salaten und rassicem Dip		

Dessert

Crème brûlée	Fr. 8.50
Coupe Danmark Vanilleglacé mit warmer Schokolade und Rahm	Fr. 10.50
Hausgemachtes Espresso-Parfait	Fr. 9.50
Hausgemachte warme Schoggitarte mit Rumglacé	Fr. 10.50
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 10.00
Zwetschgenorbet mit Vieille Prûne	Fr. 10.00

Glacé-Sorten

Vanille, Rum	Glacé pro Kugel	Fr. 4.00
Citronen-, Blutorange-, Zwetschgenorbet	Sorbet pro Kugel	Fr. 4.00
Mit Rahm	plus	Fr. 1.50