

Fleisch hat immer Saison!

Pouletgeschnetzeltes	29,--
<i>in Kokos-Currysauce</i>	
Entenbrüstchen	34,--
<i>an Orangensauce</i>	
Kalbsschnitzel	38,--
<i>an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten und Morcheln</i>	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	36,--
Rindsfiletstreifen auf Spaghetti	29,--
<i>an fruchtiger Tomatensauce</i>	
Lammrückenfilet in der Kräuterkruste	39,--
<i>auf Balsamicojus</i>	
Rindsfilet "Surf & Turf"	51,--
<i>mit Riesenkrevetten und Sauce Béarnaise</i>	
Châteaubriand (ab 2 Personen)	<i>pro Person</i> 54,--
<i>Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	

Innereien für Liebhaber

Geschnetzelte Kalbsleber	33,--
<i>mit Zwiebeln und Kräutern in Madeira</i>	
Kalbsnieren	25,--
<i>an Cognacrahmsauce</i>	
Gebratene Kalbsmilken	23,--
<i>mit Zwiebeln und Kräutern</i>	

Wir verwenden Rindfleisch aus der Schweiz, Südamerika oder Südafrika, Lammfleisch aus Australien sowie Poulet-, Schweine- und Kalbfleisch aus der Schweiz
(Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

*Zu den Fisch- und Fleischgerichten
eine Beilage nach Ihrer Wahl*

Reis

Butternudeln

Salzkartoffeln

Souffléekartoffeln

Rösti

Pommes frites

Kartoffelkroketten

Röstikroketten