

Fleisch hat immer Saison!

Pouletgeschnetzeltes in Kokos-Currysauce	29,--
Entenbrüstchen an Cassis-Sauce	34,--
Kalbsschnitzel an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten und Morcheln	38,--
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	36,--
Schweinsfilet an rosa Pfeffersauce	35,--
Lammrückenfilet in der Kräuterkruste auf Balsamicojus	39,--
Rindsfiletstreifen Stroganoff	46,--
Rindsfilet "Surf & Turf" mit Riesenkrevetten und Sauce Béarnaise	51,--
Châteaubriand (ab 2 Personen) Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl	pro Person 54,--

Innereien für Liebhaber

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

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	Rösti
Butternudeln	Pommes frites
Salzkartoffeln	Kartoffelkroketten
Souffléekartoffeln	Röstikroketten