

Kalte Vorspeisen

Rindfleischtatar (80g) mit Salaten ausgarniert, serviert mit Toast und Butter	Fr.	15.00
Melonenschnitt mit Landrauchschinken	Fr.	12.00
Variation von geräuchertem Fisch reich ausgarniert	Fr.	16.50
Rindscarpaccio mariniert mit Olivenöl und Parmesanspänen mit Rucolasalat ausgarniert	Fr.	18.00
Lachstatar an leichter Schnittlauch-Sauerrahmsauce, dazu Toast und Butter	Fr.	15.00
Entenlebermousse mit Preiselbeersauce, dazu Toast und Butter	Fr.	13.00
Gourmet-Teller Variation verschiedener Leckerbissen	Fr. ca.	15.00

Warme Vorspeisen

hausgemachtes Sternen-Pastetli mit frischem Pilzragoût	Fr.	13.50
Ravioli Füllung je nach Saison mit leichter Kräuterschaumsauce	Fr.	15.50
Kartoffelgnocchi an rassisger Tomatensauce	Fr.	15.50
Zander im Brickteig auf Lauchbeet	Fr.	16.50
Eglifilets gebacken mit Sauce Tartare	Fr.	16.50
Frühlingsrollen (vegetarisch) mit süss-scharfer Sauce	Fr.	13.50
Riesencrevetten "Sternenart" an feiner Kräuter-Nusspanade gebraten auf Reis angerichtet	Fr.	16.50
würzige Pouletwürfel auf sautierten Pilzen und Frühlingszwiebelragoût	Fr.	16.50

Suppen, alle hausgemacht

Karottencremesuppe mit Ingwer	Fr. 9.50
Tomatencremesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
Currysuppe mit Datteln	Fr. 10.50
Knoblauchcremesuppe	Fr. 9.50
Weissweinsuppe	Fr. 9.50
Ruccolacremesuppe mit Crevettenspiess	Fr. 12.00
Lauchsuppe mit Rohschinken chips	Fr. 10.50
Bouillon mit frischen hausgemachten Flädli	Fr. 9.50
Bouillon mit Gemüse	Fr. 9.50
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	Fr. 10.50
Gazpacho (kalt)	Fr. 10.50

je nach Saison z.B. Spargelcremesuppe, Bärlauchsuppe, Kresseschaumsuppe etc.

Salate als Vorspeise

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat verschiedene frische Gemüsesalate mit grünem Salat und Tomaten garniert	Fr.	10.00
Salat Manolo Blattsalate mit Sprossen, gehacktem Ei, Mozzarellawürfelchen, gehackten Nüssen, Tomatenwürfelchen und Brotcroûtons an feiner Hausdressing	Fr.	10.80
Blattsalate mit frischen, lauwarmen Pilzen	Fr.	14.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr.	12.00
Blattsalat mit Kürbiskernen an feiner biologischen Kürbiskernsauce	Fr.	9.80
Blattsalat mit Fischchnusperli	Fr.	15.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	Fr.	15.50
weitere Salate, je nach Saison: Tomatensalat Tomaten Mozzarella Salat Spargelsalat etc.		

Fleischgerichte

Pouletpiccata mit Pilzen und Rohschinkenstreifen serviert mit Tomatenspaghetti	Fr.	26.50
Pouletsaltimbocca auf Gemüserisotto	Fr.	28.50
Pouletgeschnetztes Casimir an Currysauce mit gebratenen Früchten und Reis	Fr.	28.50
Schweinsnierstückbraten (fettarm) mit Bratkartoffeln und Mischgemüse	Fr.	34.00
Rahmschnitzel (vom Schwein) mit hausgemachten Spätzli	Fr.	25.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-frites und Gemüse garnitur	Fr. + Fr.	22.00 6.50
Schweinsfilet an Knoblauch-Kräutersauce, Gemüse und Williamskartoffeln	Fr.	36.00
Kalbsfilet am Stück gegart mit Ahornjus, frischem Kartoffelstock und Mischgemüse	Fr.	50.00
Kalbs-Cordon-bleu (360 Gramm) mit Gemüse und Krokette	Fr.	42.00
Kalbsfiletgeschnetztes mit frischer Rösti und Gemüse	Fr.	38.00
Kalbsbraten von der Schulter an Kräuterjus, serviert mit Gemüse und Nudeln	Fr.	34.00
Kalbssteak mit Pilzragoût dazu servieren wir Nudeln und Gemüse	Fr.	49.00

Rindsfiletmedaillon (Angus-Beef 200g) mit Kräuterbutter überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Fr.	56.00
Rindsfiletstreifen an Knoblauch-Kräutersauce, dazu Reis und Gemüse	Fr.	45.00
Rindsschmorbraten mit frischem Kartoffelstock und Mischgemüse	Fr.	35.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Sauerrahmsauce mit Gurken und Peperoni, serviert mit Reis	Fr.	28.00
Lammrückenfilet "Provençale" auf Fleischjusspiegel mit Rösti und Gemüse	Fr.	36.50
Lammrückenfilet in Senfkräuter-Kruste dazu Bratkartoffeln	Fr.	36.50

Betrachten Sie diese Gerichte als Ideen, wir sind jederzeit offen, ihre ganz persönlichen Kreationen zu verwirklichen.

Fischgerichte

Zander italienisch im Olivenöl gebraten, mit Knoblauch, frischen Kräutern und Tomatenwürfeli, serviert mit Tricolore- Reis	Fr.	36.50
Zander Louisiana im Butter gebraten mit Bananen und Tomatenwürfeln serviert mit Tricolore- Reis	Fr.	36.50
Eglifilets gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	Fr.	36.50
Saiblingfilet in der Nusskruste gebraten, auf Lauchrisotto	Fr.	36.50
Seezungenfilet pochiert an einer Senfsauce, mit Ratatouille und Bratkartoffeln	Fr.	42.00
Fischknusperli mit Tartaresauce, serviert mit Gemüse garnitur	Fr.	36.50
gedämpfter Seeteufel an delikater Safransauce mit Rahmspinat und Pilzen, serviert mit Reis	Fr.	42.00
Steinbutt gebraten mit roter Currysauce, asiatischem Gemüse und Parfümreis	Fr.	42.00
Zanderfilet mit Pilzen im Brickteig auf Gemüserisotto angerichtet	Fr.	36.50

Betrachten Sie diese Vorschläge als Ideen. Wir sind in der Lage, Ihre ganz persönlichen Menukreationen zu verwirklichen. Nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf.

Vegetarische Gerichte

Käsespätzli mit gedünsteten Zwiebeln	Fr.	19.50
Gemüserisotto	Fr.	19.50
Gemüseteller mind. 5 Gemüse mit Minipastetli, gefüllt mit Pilzragoût	Fr.	26.00
Gemüsecurry im Reising	Fr.	22.00
Kartoffelgnocchi an sämiger Gorgonzolasauce	Fr.	19.50
Gnocchi all'Arrabiata	Fr.	19.50
Crêpes , gefüllt mit Gemüseragoût	Fr.	19.50
Panierter Brie , auf Lauchbeet	Fr.	19.50
Auberginenpiccata mit Tomatenspaghetti	Fr.	20.50
Gemüsespiesse an delikater Paprikasauce, serviert mit Reis	Fr.	20.50

Dies sind Ideen, wir sind jederzeit gerne bereit, Ihre eigenen Ideen kreativ umzusetzen.