



Winter Karte

Vorspeise

Nüsslisalat mit Rindsfiletstreifen,
serviert mit Feigen, Birnen an Balsamico-Dressing

CHF 22.00

Rindsfiletcarpaccio mit Rucola, Olivenöl und Parmesan,
dazu knuspriges Knoblauchbrötli

CHF 18.50

Hauptgang

Medaillons von Kalbssmilken (ca. 200g),
serviert auf Morchelsauce mit schwarzem Reis und Marktgemüse

CHF 38.00

Rindsfilet „Drei Tannen“ (ca. 300g),
serviert mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
dazu Pommes frites und Marktgemüse

CHF 58.00

Rindsfiletmedaillons (ca. 200g) an Morchelsauce,
dazu Süsskartoffelgratin und Marktgemüse

CHF 53.00

Rindsfiletwürfel Stroganoff (ca. 200g),
serviert mit Reis und Marktgemüse

CHF 44.50

Saftiges Kalbsnierstück (ca. 250g)
an Calvadosauce mit Apfelschnitzen,
dazu Pommes Allumettes und Marktgemüse

CHF 48.00

Muschelkarte



Vorspeisen

Paprikacrèmesuppe mit Muschelfleisch,
serviert mit Knoblauchbrot CHF 12.50

Hauptspeisen

Spaghetti mit Muscheln und Gemüsestreifen CHF 25.00

Miesmuscheln „**Kreuz**“,
an einem Sud aus Knoblauch, Zwiebeln, Weisswein
und Zitrone, serviert mit Pommes frites CHF 26.50

½ Portion CHF 23.50

Miesmuscheln „**Mediterrane Art**“,
serviert an einer pikanten Gemüsepaprikasauce,
dazu Rosmarinkartoffeln CHF 27.50

½ Portion CHF 24.50

S´het so lang s´het !!