

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 45.--
Seeteufel Medaillons mit Kräuterkruste auf Ratatouille mit Safransauce, Basmati Reis	Fr. 52.--
Kalbschnitzel Florentiner-Art, mit Rohschinken auf Blattspinat gratiniert mit Nudeln und Gemüse	Fr. 43.--
Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli an Rahmsauce Mit Nudeln und Gemüsebouquet.	Fr. 49.--
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 39.--
Zarte Entenbrust rosa gebraten mit Orangen und Portweinsauce Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 47.--
Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce, mit herbstlichen Beilagen Mit Spätzli	Fr. 48.--
Rindsfilet nach Wunsch gebraten, an pikanter Senfkörnersauce mit Schnittlauch, dazu Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 54.--
Rotes Thai Curry Vegetarisch oder mit Geflügel mit Basmati Reis und hausgemachter Frühlingsrolle	Fr. 39.--
Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle, dazu Spinatgratin	Fr. 39.--

Ab 2 Personen:

Rindsfilet Châteaubriand -nach Ihrem Wunsch gebraten
mit Sauce Béarnaise, schöner Gemüse garnitur & Pommes frites
CHF 65.--p. Pers.

Rehrücken
Mit Spätzli, Pilzen, Marroni, Herbstgemüse.
CHF 65.--p. Pers.