



Kalte Vorspeisen



Liaison vom Kalb- und Rindstatar Vorspeise Fr. 26.00 Portion Fr. 48.00
dazu Toast und Butter

Spargel – Tintenfischsalat Fr. 21.00
Der Salat wird mit Olivenöl, roten Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und mit einem Spritzer Limettensaft abgeschmeckt.

Gebratene Black-Tiger Riesencrevetten 3 Stück Fr. 24.00
Spargelsalat | Frühlingszwiebeln | Ginger | Sweet & Sour Sauce

Bunter Frühlingsalat mit gerösteten Pinienkernen Fr. 12.50

Warme Vorspeisen



Gebratener Bärenkrebsschwanz Vorspeise Fr. 25.00 Portion Fr. 50.00
auf pikanten Tagliatelle

Weinbergsschnecken nach Burgunder Art Fr. 15.00



Suppen



Ottoberger Rieslingsuppe

Spezialität des Hauses

Fr. 13.00

Kraftbrühe mit Markscheiben

Fr. 12.00

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

Fr. 10.50

HAUPTGERICHTE



Zarte Wienerschnitzel in Butter gebraten

serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites

Fr. 48.00

Rindsfiletgoulasch Stroganoff «pikant»

nach Wahl mit Reis oder mit knuspriger Butterrösti

Fr. 49.00

«French Steak»

aufgeschnittenes Entrecôte an spezieller Kräuterbuttersauce medium gebraten

Bohnen | Pommes frites

Fr. 48.00

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise

dazu reichhaltige Gemüse garnitur und Pommes frites

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

pro Person Fr. 62.00



Rindsfilet vom Weiderind
*an sämiger Frühlingsmorchel-Rahmsauce
Grünpargeln | Pommes frites*

140g Fr. 54.00 180g Fr. 62.00

Winzergeschnetztes mit knuspriger Butterrösti Fr. 38.00
*In feine Streifen geschnittenes Kalbfleisch und Schweinefleisch sanft gebraten,
mit Trauben, Champignons und Gartenerbsen an einer leichten
Paprika-Rahmsauce serviert.*

«Veggie» Fr. 34.00
*Vol au vent gefüllt mit Spargelragout
serviert mit frischem Marktgemüse*

Eglifilets im Weinteig gebacken Fr. 42.00
Blattspinat | Salzkartoffeln | Tartar-Sauce

Ganzer Loup de mer Atlantik in der Salzkruste *pro Person* Fr. 57.00
*serviert mit Dampfkartoffeln und Blattspinat
Ab 2 Personen und auf Vorbestellung*

Fleisch und Fischherkunft:

Schweiz/ Kalb, Schwein und Rindfleisch Südamerika/ Rindfleisch
U.S./ Rindfleisch kann mit Hormonen behandelt sein. **Irland/**Rindfleisch
Schweiz und Binnenfischerei/ Flussbarsch (Egli)
Atlantik/ Bärenkrebse und Wolfsbarsch

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in unseren Produkten.

***An Mittagen, Sonntagen und Feiertagen kann es sein, dass wir aus
Küchentechnischen Gründen eine reduzierte Speisekarte anbieten müssen.***



DESSERTKARTE



Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 13.00
von extrafeiner Zartbitter-Schokolade	
Meringue mit Rahm	Fr. 8.50
Frische Ananas nature	Fr. 9.50 mit Kirsch oder Rahm Fr. 12.00
Eiscafe Brasil	Fr. 12.50
serviert mit Kahlua-Liquer und Cafésauce	
Coupe Dänemark	Fr. 13.00
Espresso Affogato	Fr. 7.50
1 Kugel Sorbet Colonel	Fr. 9.00
1 Kugel Apfelsorbet mit «Thurgados»	Fr. 9.00
Hausgemachtes Caramelkoepfli mit Rahm	Fr. 9.50
1 Kugel Winzersorbet mit Grappa	Fr. 9.00
1 Kugel Blutorangensorbet mit Napoleon Liqueur	Fr. 8.00
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.00



DESSERTKARTE



1 Kugel Glace

Fr. 3.50

Rahmzuschlag

Fr. 1.50

GLACE AROMEN:

***Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca, Stracciatella,
Zitronen-, Apfel-, Blutorange-, Zwetschgen und Traubensorbet***

**Wir haben auch tägliche Spezialitäten Desserts,
die hier nicht aufgelistet sind im Angebot.**