



## Kalte Vorspeisen



**Beefsteak Tatar aus Bio Rindfleisch** Vorspeise Fr. 22.00 Portion Fr. 44.00  
*Frisch. Aromatisch. Mit feinem Fleisch, nach Wahl pikant oder sehr pikant  
serviert mit Toast und Butter*

**Vitello tonnato** Vorspeise Fr. 23.00 Portion Fr. 44.00  
*Geschmortes Kalbsnüssli an sämiger Thonsauce garniert mit Kapern und Oliven*

**Kleiner gemischter Salat mit Wachtelei** Fr. 14.00

## Warme Vorspeisen



**Gebratener Baby-Langusten Schwanz**  
*auf pikanten Nudeln* Vorspeise Fr. 30.00 | Portion Fr. 60.00

**Weinbergschnecken nach Burgunder Art** Fr. 15.00



## Suppe



### **Ottoberger Rieslingsuppe**

*Spezialität des Hauses*

Fr. 14.00

## HAUPTGERICHTE



### **Winzergeschnetzeltes vom Kalb— und Schweinefleisch**

*An sämiger Paprikarahmsauce mit Trauben, Champignons und Erbsen  
dazu knusprige Butterrösti*

Fr. 38.00

### **Zarte Wienerschnitzel in Butter gebraten**

*serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites*

Fr. 48.00

### **Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit knuspriger Butterrösti**

*«nach Wahl pikant oder sehr pikant»*

Fr. 51.00

### **Toast «Monika»**

*Gebratenes Rindsfiletmedaillon 130g auf Toastbrot  
an pikanter Eierschwämmli-sauce | Pommes frites*

Fr. 44.00

### **Melonentrio mit knusprigem Zanderfilet**

*serviert an Mango-Chutney*

Fr. 37.00



### **Ganzer Loup de mer Wolfsbarsch in der Salzkruste**

Blattspinat | Dampfkartoffeln

Ab 2 Personen, pro Person Fr. 59.00

Der Wolfsbarsch wird in der Salzkruste schonend mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen im eigenen Sud im Ofen gegart.

**Auf Vorbestellung!**

### **Chateaubriand mit Sauce Bearnaise**

reichhaltige Gemüse garnitur | Pommes frites

**Auf Vorbestellung, oder Anfrage!**

Ab 2 Personen, pro Person Fr. 65.00

### **Fitnesssteller mit Salaten oder Gemüse garniert mit Melone und Ei,**

Sämiges Pilzragout auf Toastbrot „Veggie“ Fr. 30.00

Kalbschnitzel 2 Stück 1 Schnitzel paniert und 1 Schnitzel natur Fr. 44.00

Eglifilets im Backteig gebacken Fr. 38.00

### **Fleisch und Fischherkunft:**

Schweiz/ Schwein, Kalb und Rindfleisch U.S./ Rindfleisch kann mit Hormonen behandelt sein.

Irland und Australien/Rindfleisch

Schweiz und Europäische Binnenfischerei/ Flussbarsch (Egli) und Zander

Atlantik/ Langusten

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

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



## DESSERTKARTE



<b><i>Hausgemachtes Schokoladenmousse</i></b>	Fr. 14.00
von extrafeiner Zartbitter-Schokolade	
<b><i>Frische Ananas</i></b>	<i>mit Kirsch oder Rahm</i> Fr. 12.00
<b><i>Eiscafe Brasil</i></b>	Fr. 12.50
serviert mit Kahlua-Liquer und Cafésauce	
<b><i>Kleiner Coupe Dänemark</i></b>	Fr. 11.00
<b><i>Espresso Affogato</i></b>	Fr. 8.00
<b><i>1 Kugel Sorbet Colonel</i></b>	Fr. 9.50
<b><i>1 Kugel Apfelsorbet mit «Thurgados»</i></b>	Fr. 10.00
<b><i>Hausgemachtes Caramelköpflì mit Rahm</i></b>	Fr. 12.00
<b><i>1 Kugel Winzersorbet mit Grappa</i></b>	Fr. 9.50



**1 Kugel Blutorangensorbet mit Napoleon Liqueur** Fr. 9.50

**1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune** Fr. 9.50

**Dessertkäse serviert mit Feigensenf** Fr. 16.00

dazu Baumnusskerne und Trauben

**1 Kugel Glace** Fr. 4.00

**Rahmzuschlag** Fr. 1.50

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