



Kalte Vorspeisen



Beefsteak Tatar aus Bio-Rindfleisch Vorspeise Fr. 24.00 Portion Fr. 46.00
dazu Toast und Butter

Rauchfischsteller mit Avocado und Meerrettichschaum Fr. 23.00
Rauchlachs | Forellenfilet | Makrelenfilet
dazu Toast und Butter

Nüsslisalat mit Ei und Wachtelei Fr. 15.00

Bunte Blattsalatkreation mit gerösteten Pinienkernen Fr. 12.50

Warme Vorspeisen



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

Weinbergschnecken nach Burgunder Art Fr. 15.00



Suppen



Ottoberger Rieslingsuppe

Spezialität des Hauses

Fr. 13.00

Pikante Karotten-Ingwercremesuppe

Fr. 12.00

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

Fr. 10.50

HAUPTGERICHTE



Zarte Wienerschnitzel in Butter gebraten

serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites

Fr. 44.00

Rindsfiletgoulasch Stroganoff «pikant»

nach Wahl mit Reis oder mit knuspriger Butterrösti

Fr. 49.00

Entrecôte Café de Paris

Am Knochen gereift, vom Schrofен Hof

serviert mit 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



Pfeffersteak vom Rindsfilet

kleines Gemüse | Pommes frites

120g Fr. 39.00 180g Fr. 59.00

Rosa gebratenes Hirschsteak an Preiselbeer-Pfeffersauce

Pommes Williams | Rosenkohl

Fr. 45.00

Gebratenes Kalbsrückensteak 180g an Morchelsauce

Gemüse | hausgemachte Nudeln

Fr. 59.00

Winzergeschnetztes mit knuspriger Butterrösti

In feine Streifen geschnittenes Kalbfleisch und Schweinefleisch sanft gebraten, mit Trauben, Champignons und Gartenerbsen an einer leichten Paprika-Rahmsauce serviert.

Fr. 37.00

«Veggie»

*Indisches Gemüse-Curry «pikant»
serviert mit Trockenreis*

Fr. 30.00

Eglifilets im Weinteig gebacken

mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce

Fr. 42.00

Ganzer Loup de mer Atlantik in der Salzkruste

serviert mit Dampfkartoffeln und Blattspinat

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

pro Person Fr. 57.00

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 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.**