



Kalte Vorspeisen



Beefsteak Tatar aus Bio-Rindfleisch <i>dazu Toast und Butter</i>	Fr. 26.00
Crevetten Salat (NO) an Cocktailsauce <i>Orangenfilets Portulak dazu Toast und Butter</i>	Fr. 23.00
Bunte Blattsalatkreation mit gerösteten Pinienkernen	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Wachtelei	Fr. 15.00

Warme Vorspeisen



Gebratener Baby-Langusten Schwanz (ZA) <i>auf pikanten Tagliatelle</i>	Fr. 30.00
Weinbergschnecken nach Burgunder Art	Fr. 15.00



Suppen



- Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli** Fr. 12.00
- Ottoberger Rieslingsuppe** Fr. 14.00
Spezialität des Hauses
- Pikante Karotten-Ingwercremesuppe** Fr. 13.00

HAUPTGERICHTE



- Winzergeschnetztes vom Kalb- und Schweinefleisch**
An sämiger Paprikarahmsauce mit Trauben, Champignons und Erbsen
serviert mit knuspriger Butterrösti Fr. 38.00
- Zarte Wienerschnitzel vom Kalb in Butter gebraten**
serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites Fr. 48.00
- Rindsfiletgoulasch Stroganoff «pikant»** Fr. 51.00
nach Wahl mit Reis oder mit knuspriger Butterrösti
- Pfeffersteak vom Rindsfilet (IRL)** 120g. Fr. 42.00 / 180g Fr. 62.00
serviert mit kleinem Gemüse und Pommes frites



Chateaubriand mit Sauce Bearnaise

dazu reichhaltige Gemüsegarnitur und Pommes frites

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

pro Person Fr. 65.00

Rosa gebratene Rehmedaillons vom Rehrücken

Wacholder-Rahmsauce | Rosenkohl | knusprige Butterrösti

Fr. 55.00

«Veggie»

*Vol au vent Pastetli gefüllt mit Pilzragout
serviert mit Gemüse*

Fr. 34.00

Eglifilets im Weinteig gebacken

mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce

Fr. 42.00

Gebratene Baby-Langusten Schwänze (ZA) 2 Stück

auf pikanten Nudeln

Fr. 60.00

Ganzer Loup de mer Atlantik in der Salzkruste

serviert mit Dampfkartoffeln und Blattspinat

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

pro Person Fr. 59.00

**Wenn nichts anderes deklariert ist, stammen die Fleisch- und Fischprodukte
aus der Schweiz.**

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	
Frische Ananas nature	Fr. 9.50 mit Kirsch oder Rahm Fr. 12.00
Eiscafé 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. 9.50
1 Kugel Apfelsorbet mit « Thurgados »	Fr. 9.50
Hausgemachtes Caramelkoepfli mit Rahm	Fr. 10.50
1 Kugel Winzersorbet mit Grappa	Fr. 9.50
1 Kugel Blutorangensorbet mit Napoleon Liqueur	Fr. 9.00
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.50
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.**