



Kalte Vorspeisen



Beefsteak Tatar aus Bio-Rindfleisch <i>dazu Toast und Butter</i>	Fr. 25.00
Crevetten—Cocktail (NO) <i>Avocado Portulak dazu Toast und Butter</i>	Fr. 23.00
Bunter Wintersalat mit gerösteten Pinienkernen	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Wachtelei	Fr. 16.00

Warme Vorspeisen



Gebratener Baby-Langusten Schwanz Atlantik <i>auf pikanten Tagliarini</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** **130g.** Fr. 46.00 / **180g** Fr. 62.00
serviert mit kleinem Gemüse und Pommes dauphine



Chateaubriand mit Sauce Bearnaise

dazu reichhaltige Gemüsegarnitur und Pommes frites

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

pro Person Fr. 65.00

«French Steak»

aufgeschnittenes Entrecôte an spezieller Kräuterbuttersauce medium gebraten

serviert mit kleinem Gemüse und Pommes frites

Fr. 48.00

«Veggie»

Knusprige Rösti mit Raclettekäse gratiniert

serviert mit Gemüse

Fr. 34.00

Eglifilets im Weinteig gebacken EU Binnenfischerei

mit Salzkartoffeln und Tartar-Sauce

Fr. 42.00

Gebratene Baby-Langusten Schwänze Atlantik 2 Stück

auf pikanten Tagliarini

Fr. 60.00

Ganzer Loup de mer Atlantik in der Salzkruste

Beilagen nach Wahl

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.