

### *Aus dem Suppentopf*

Doppelte Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädli mit einem Schuss Sherry	Fr. 11 Fr. 14
Französische Zwiebelsuppe mit Thymian und Parmesantoast	Fr. 15
Topinambursuppe mit Chili und weisser Schokolade parfümiert	Fr. 16

### *Winterliche Salate*

Bunter Blattsalat mit Hausdressing	Fr. 10
Gemischter Salat mit Hausdressing	Fr. 12
Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen und einem lauwarmen Kartoffeldressing	Fr. 18
Salat von Zuckerschoten, Mandarinenfilets und gerösteten Nüssen in Thymian-Honigdressing	Fr. 19
Gebratene Jakobsmuscheln auf knackigem Blattsalat mit Hausdressing	Fr. 19

### *Kleine Köstlichkeiten als Vorspeise*

Kalt geräuchertes Forellenfilets serviert mit Apfel-Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 22
Tafelspitz-Carpaccio mit Gemüsevinaigrette und einem lauwarmen Kartoffelsalat	Fr. 24
Gebratene Jakobsmuscheln auf Sesam-Gurken-Batonettes	Fr. 28
Kalt geräucherte Forellenfilets-Streifen auf feinen Safran-Nudeln in Champagnersauce	Fr. 28

## *Frischer Fisch traditionell zubereitet*

Goldbraun gebackene Felchenfilets  
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln Fr. 37

In Butter gebratene Felchenfilets  
nach delikater Art des Hauses Fr. 39  
mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Cherry-Tomaten

Pochierte Felchenfilets mit einer Dill-Rahmsauce Fr. 39  
Trockenreis und Blattspinat

Goldbraun gebackene Eglifilets Fr. 42  
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

In Butter gebratene Eglifilets Fr. 44  
mit Mandelscheiben  
Salzkartoffeln, Blattspinat und Cherry-Tomaten

*Wenn's hat, dann hat's*  
Knusprig gebackene Hechtstreifen Fr. 42  
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

Pochiertes Zanderfilet Fr. 44  
auf zartem Lauchgemüse  
napiert mit einem Petersilienschaum  
und Trockenreis

Gebratenes Zanderfilet Fr. 44  
mit einer leichten Senfsauce  
auf Grünkohl-Kartoffeln

## *Meeresfische und Krustentiere*

Gebratene Wolfsbarschfilets  
napiert mit einem Randenschaum  
auf delikatem Erbsenpüree Fr. 44

### *Heiss geliebt*

Gourmetteller mit pikant gebratenen Riesencrevetten  
Jakobsmuscheln und Wolfsbarsch  
auf sämigem Weisswein-Risotto Fr. 46

Grillierte ganze Seeszunge  
mit einer Olivenöl-Kräutermischung  
serviert mit Trockenreis  
Blattspinat und Cherry-Tomaten Fr. 54

## *Unsere Fleischgerichte*

Im Haus geklopftes Kalbs-Cordon bleu  
dazu buntes Gemüse  
und knusprige Lyonerkartoffeln Fr. 52

Rindsfilet-Spitzen Stroganow  
serviert mit feinen Nudeln Fr. 48

Rosa gebratenes Kalbssteak  
mit Calvados flambiert  
dazu buntes Gemüse und Herzogin-Kartoffeln Fr. 52

Grilliertes Rindsfilet  
mit frischen Kräutern und Knoblauch  
im Steingut-Pfännchen serviert  
dazu ein sämiges Weisswein-Risotto Fr. 54

*Geniessen Sie eine ganze Forelle  
aus dem Weisstannental*

Forelle blau mit flüssiger Butter  
Petersilien-Kartoffeln und Blattspinat

Fr. 41

Gebratene Forelle mit Salzeibutter  
Petersilien-Kartoffeln und Blattspinat

Fr. 41

