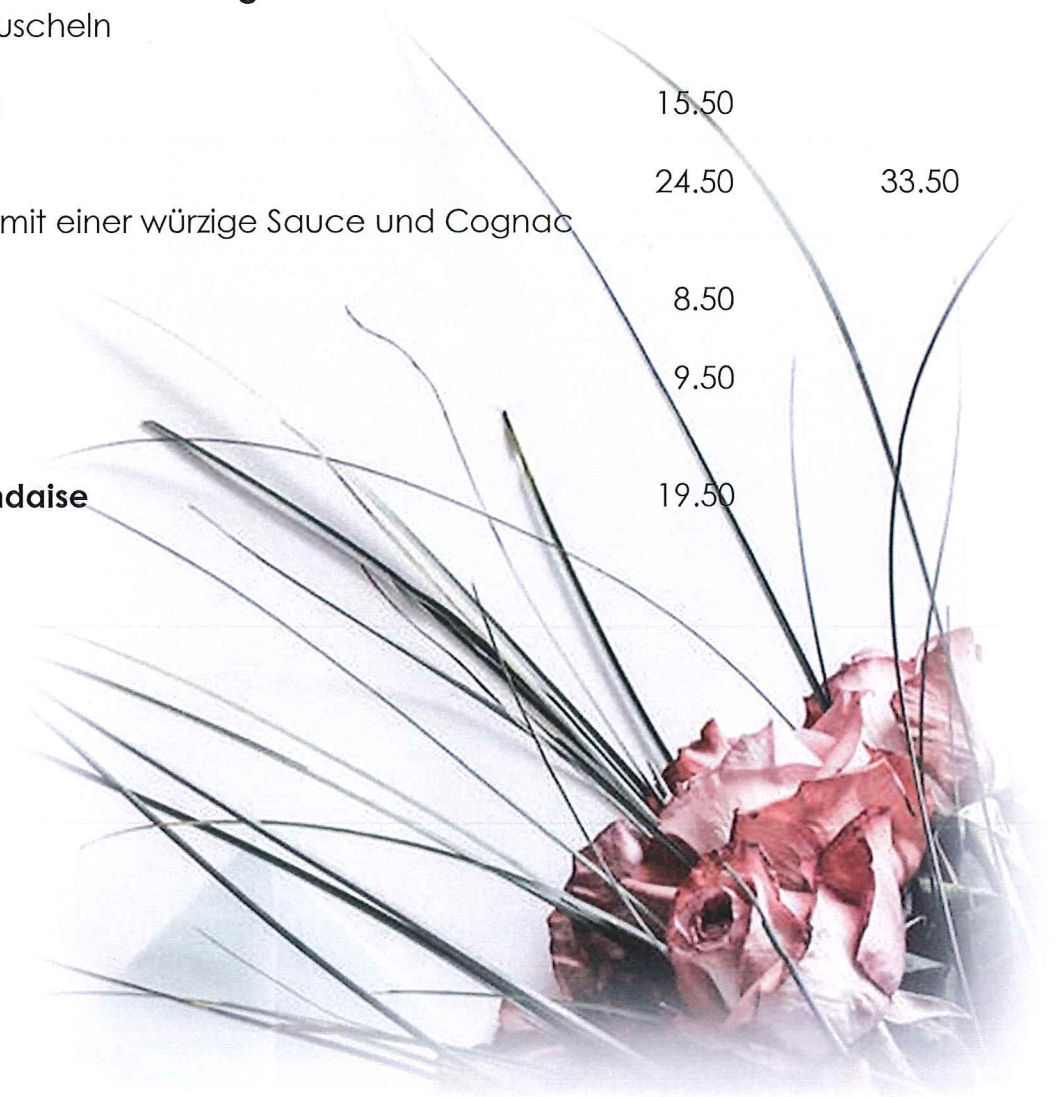


Muttertag

	Vorspeise	Hauptgang
Vorspeisen		
Bunter Salat	8.50	
Gemischter Salat	10.50	
Lauwarmer Spargelsalat an Gemüsevinaigrette	13.50	
Lauwarmer Spargelsalat an Gemüsevinaigrette mit gebratenen Jakobsmuscheln	19.50	
Melonen mit Rohschinken	15.50	
Beefsteak Tatar Fein gehaktes Rindfleisch mit einer würzige Sauce und Cognac	24.50	33.50
Bouillon mit Flädli	8.50	
Frische Tomatensuppe mit Gin und Rahmhaube	9.50	
Spargeln an Sauce Hollandaise	19.50	



Der Chef empfiehlt

	kleine Portion	grosse Portion
Reisgericht Taj Mahal mit Pouletstreifen an Currysauce und Früchten		29.50
Schweinsschnitzel paniert (Nierstück) mit Marktgemüse und Pommers frites		28.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Nudeln		35.50
Kalbscordonbleu mit würzigem Käse, Schinken, Marktgemüse und Pommes frites		41.50
Kalbssteak mit Morchelsauce Marktgemüse und Nudeln		49.50
Rindsfiletwürfel vom Black Angus Rind mit Stroganoffrahmsauce und Nudeln		43.50
Rindsentrecôte nach Art des Hauses (Black Angus) In Tranchen geschnittenes Entrecôte mit hausgemachter Café de Paris, Marktgemüse und Pommes frites		49.50



Der Chef empfiehlt

	kleine Portion	grosse Portion
Ganze Seezunge Müllerin Art		49.50
Spinat und Salzkartoffeln		
Fangfrisches Zanderfilet mit weissen Spargeln		36.50
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln		
Hausgemachte Egliknusperli im Tempurateig		31.50
mit Tatarsauce und Pommes Frites		
Schweizer Pouletbrust mit weissen Spargeln		32.50
an Sauce Hollandaise und Frühlings-Bratkartoffeln		
Rindsfilet vom Black Angus 200gr.		49.50
mit weissen Spargeln an Sauce Hollandaise und Frühlings-Bratkartoffeln		
Portion weisse Spargeln an Sauce Hollandaise		29.50
und Frühlings-Bratkartoffeln		
Portion Rohschinken		8.50

