

Ostern

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



Der Chef empfiehlt

| | kleine Portion | grosse Portion |
|---|----------------|----------------|
| Ganze Seezunge Müllerin Art Spinat und Salzkartoffeln | | 49.50 |
| Fangfrisches Zanderfilet gebraten mit weissen Spargeln und Salzkartoffeln | | 36.50 |
| Loup de mer (Seewolf) an Safransauce mit Reis und Spinat | | 33.50 |
| Hausgemachte Eglignusperli im Tempurateig mit Pommes Frites | | 31.50 |
| Rindsfilet vom Black Angus 200gr. mit weissen Spargeln an Sauce Hollandaise und Frühlings-Bratkartoffeln | | 49.50 |
| Ambassador Lammentrecôte mit Kräuterkruste weisse Spargeln und Frühlings-Bratkartoffeln | | 43.50 |
| Schweizer Pouletbrust mit weissen Spargeln an Sauce Hollandaise und Frühlings-Bratkartoffeln | | 32.50 |
| Portion weisse Spargeln an Sauce Hollandaise und Frühlings-Bratkartoffeln | | 29.50 |
| Portion Rohschinken | | 8.50 |



Der Chef empfiehlt

| | kleine Portion | grosse Portion |
|--|----------------|----------------|
| Lammgigotbraten Provencale mit Jus Marktgemüse und Kartoffelkroketten | | 31.50 |
| Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse und sämigem Spargelrisotto | | 32.50 |
| Schweinsgordon bleu mit Marktgemüse und Pommes- Frites | | 31.50 |
| Rindsfiletwürfel vom Black Angus Rind mit Stroganoffrahmsauce und Nudeln | | 43.50 |
| Rindsentrecôte nach Art des Hauses (Black Angus) In Tranchen geschnittenes Entrecôte mit hausgemachtem Café de Paris, Marktgemüse und Pommes frites | | 49.50 |
| Kalbssteak mit Morchelsauce, Marktgemüse und Nudeln | | 49.50 |

