

Gehrenkarte

Vorspeisen und für Zwischendurch

Blattsalat mit gehacktem Ei und Sprossen		10.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>kleine Portion</i>	23.00
	<i>grosse Portion</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	14.00
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	21.00
Trockenfleischteller mit Käsewürfeln		26.50
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80
Ein Paar Wildsau-Rauchwürstli mit Senf und Brot		14.00
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Hauptspeisen

Hauchdünner Flammkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse		18.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		28.00
„Stadtfilet“ (200 g), Angus-Rindsfilet an Hausbuttersauce dazu Nudeln		46.00
	<i>mit Pommes Frites</i>	51.00
	<i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i>	7.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce (9 Stück)		22.00
	<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i>	7.50
Kalbskutteln an Tomaten-Gemüsesauce, mit Bergkäse überbacken		21.00
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano		24.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- Gebratene Schweinsschnitzel	28.00
- mit Schweins-Cordon Bleu	33.00
- mit gebratener Pouletbrust	28.00
- Zanderknusperli	29.00

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis

Pouletflügeli (6 Stk.) mit Hausbuttersauce und Brot ca. 20 Minuten Zubereitungszeit	18.00
Portion Pommes Frites zusätzlich	7.50

Fleischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Kalb (Schweiz), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Zanderknusperli (Baltikum), Wild (Schweiz und Polen)