

## Vorspeisen / Appetizers

<b>Rucola Salat mit Tomaten und Mozzarella Spiessli</b>	13.00
<i>Rocket and tomato salad with mozzarella skewers</i> <i>Salade de roquette et tomates avec brochettes de mozzarella</i>	
<b>Melone mit Rohschinken</b>	12.50
<i>Melon with cured ham</i> <i>Melon avec jambon cru</i>	
<b>Haussalat mit Fetakäse und Oliven</b>	11.50
<i>House salad with feta cheese and olives</i> <i>Salade maison avec fromage feta et olives</i>	

## Hauptspeisen / Main Dishes

<b>Kalbsfilet an Steinpilzsauce mit Kroketten und Spinat</b>	46.50
<i>Fillet of veal in porcini mushroom sauce with croquettes and spinach</i> <i>Filet de veau à la sauce aux cèpes avec croquettes et épinards</i>	
<b>Angus Entrecôte an Sauce Bearnaise mit Nudeln und Gemüse</b>	39.50
<i>Angus - Entrecote, sauce bearnaise with noodles and vegetables</i> <i>Angus entrecôte à la béarnaise avec nouilles et légumes</i>	
<b>Seezungenfilet an Safransauce mit Reis und Spinat</b>	45.50
<i>Fillet of sole in saffron sauce with rice and spinach</i> <i>Filet de sole à la sauce safranée avec riz et épinards</i>	
<b>Kalbsschnitzel al Limone vom Grill mit Tagliatelle und Gemüse</b>	39.50
<i>Grilled veal escalope lemon sauce with tagliatelle and vegetables</i> <i>Escalope de veau grillée au citron avec tagliatelles et légumes</i>	
<b>Fitnesssteller garniert mit Poulet Streifen und Yoghurtsauce</b>	29.00
<i>Fitness plate garnished with chicken strips and yoghurt sauce</i> <i>Assiette de remise en forme garnie de lanières de poulet et de sauce au yogourt</i>	

### Herkunft / Origin

<b>Fleisch / Rind</b>	Schweiz	<b>Eier</b>	Frankreich
<b>Meat / Beef</b>	Schweiz Switzerland	<b>Eggs</b>	France