

Vorspeisen / Appetizers

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

Hauptspeisen / Main Dishes

Vitello Tonnato mit neuen Kartoffeln	27.50
<i>Vitello Tonnato with new potatoes</i>	
<i>Vitello Tonnato avec pommes de terre nouvelles</i>	
Rinds-paillard vom Grill an Senfsauce, mit Nüdeli und Rucola Salat	34.50
<i>Grilled beef escalope on mustard sauce, with noodles and rocket salad</i>	
<i>Escalope de bœuf grillé avec sauce moutarde et nouilles, salade de roquette</i>	
Fitnesssteller mit zarten Poulet Streifen garniert, an Currysauce	26.50
<i>Fitness dish garnished with tender chicken strips and curry sauce</i>	
<i>Assiette fitness avec des lanières de poulet tendres et de la sauce curry</i>	
Rauchlachs mit neuen Kartoffeln garniert und Yoghurtsauce	27.00
<i>Smoked salmon garnished with new potatoes served with yoghurt sauce</i>	
<i>Saumon fumé garni de pommes de terre nouvelles avec sauce au yogourt</i>	
Angus – Entrecôte mit Sauce Béarnaise, feini Nüdeli und Gemüse	39.50
<i>Angus - Entrecote, Sauce Bearnaise with noodles and vegetables</i>	
<i>Angus - Entrecôte, sauce béarnaise avec nouilles et légumes</i>	
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel vom Grill und Kräuterbutter garniert	37.50
<i>Fitness dish topped with a grilled veal escalope and herb butter</i>	
<i>Assiette fitness avec escalope de veau grillée et beurre aux herbes</i>	
Wurst – Käsesalat garniert, mit hausgemachter Rösti	22.50
<i>Sausage and cheese salad with homemade Rösti</i>	
<i>Salade de saucisses et fromage avec Rösti maison</i>	

Herkunft / Origin

Fleisch / Rind	Schweiz	Eier	Frankreich
Meat / Beef	Switzerland	Eggs	France