

Gehrenkarte

Vorspeisen und für Zwischendurch

Bunte Blattsalate 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
Pulposalat zubereitet wie in Spanien	<i>Vorspeise</i>	20.00
	<i>Hauptgang</i>	37.00
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, Käse und Eierschwämmli		22.00
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>	50.00
	<i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i>	7.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce (9 Stück)		22.00
	<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i>	7.50
Kräuterrisotto mit Eierschwämmli und Hokkaido-Kürbisschnitzen		27.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel	28.00
- Schweins-Cordonbleu	33.00
- Rindsfilet (ca. 200g)	46.00
- Zanderknusperli	29.00

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis
zusätzlich mit Pommes Frites 7.50

Fleischdeklaration

Rind (Schweiz / Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Wild (Schweiz / Polen), Zander (Baltikum), Pulpo (Atlantik)