

Gehrenkarte

Vorspeisen und für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei und Sprossen	9.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	
<i>kleine Portion</i>	25.00
<i>grosse Portion</i>	35.00
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	15.00
<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Hauptspeisen

Hauchdünner Flammkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse	20.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	29.00
„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
Wildsaubratwurst mit Zwiebelsauce, dazu Country Fries	23.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce (9 Stück)	22.00
<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i>	7.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel	29.00
- gebratene Pouletbrust	30.00
- Schweins-Cordon Bleu	34.00
- Rindsfilet (ca. 200g)	46.00
- Zanderknusperli	29.00

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

Deklaration

Rind (Schweiz / Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Wildschwein (Schweiz/Polen/Frankreich), Zander (Baltikum), Brot (Erlinsbach, Schweiz)

Lieber Gast – Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.