



Monats-Spezialitäten

Spez - 1

Zartes Rinds-Entrecôte
überbacken mit Café de Paris
dazu gibt's Streichholzkartoffeln

Fr. 36.--

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 41.--

Spez - 2

Frisches Stubenküken im Ofen gebacken
nach Wahl mit: Rosmarin, Chili oder Chnobli
serviert mit Pommes frites (Zubereitung ca. 25 Min)

Fr. 34.--

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 39.--

Spez - 3

Frische Zitronen-Ricotta Ravioli
mit Gemüsestreifen an leichter Rahmsauce

CHF 25.--

mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 30.--

Spez - 4

Meerbarsch-, Eglifilet und Riesencrevetten pochiert
auf karibischer Currysauce serviert mit Reis

CHF 34.--

mit kleinem Salat oder Tagessuppe Fr. 39.--

Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen mit Rinds-Entrecôte-Streifen, Cherrytomaten, Mozzarella,
Zwiebeln, Crème fraîche und geriebenem Parmesan

Fr. 25.--

Schlemmermenu passend zur Jahreszeit

Tomaten-Mozzarellasalat "Caprese"
an extra vergine Olivenöl und Balsamico

Egli gebacken mit Sauce Tartar
serviert mit Kräuterreis

Zartes Rinds-Entrecôte überbacken mit Café de Paris
serviert mit Streichholzkartoffeln

Coupe Romanoff

oder

Mango-Quarkmousse mit frischer Pfefferminz-Limettenpesto

oder

Sorbet "Spiritus"

Menu komplett CHF 69.-- / ohne 1. oder 2. Gang CHF 57.--