



FEBRUAR 2019

Salat Teller gross vom Buffet Big Salad from our buffet	Fr. 19.00
Caesar Salat mit Poulet, Speck, Zweigtomaten, gekochtem Ei & gehobeltem Parmesan Caesar Salad chicken bacon cherry tomatoes egg parmesan	Fr. 24.00
Bunte Blattsalat Bowle mit Oliven, Zweigtomaten, Avocado & Black Tiger Riesencrevetten Colourful mixed salad olives cherry tomatoes avocado black tiger prawns	Fr. 28.00
Beef Tatare mild oder rassig, serviert mit Zwiebeln, Kapern, Oliven, Toast & Butter Beef Tatare (mild or hot) onions capers olives toast butter	Fr. 29.00
Tex-Mex-Beef-Burger mit Rind vom Frueberg medium gebraten hausgemachtem Brioche, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeño & Cheddar Süsskartoffel Frites & Guacamole Tex-Mex-Beef-Burger housemade brioche onions tomatoes jalapeño cheddar sweet potato fries guacamole	Fr. 26.00
Hausgemachte Spaghettini mit Oktopus, Knoblauch, Petersilie & konfierten Datteltomaten Housemade spaghetti with octopus garlic parsley confit cherry tomatoes	Fr. 25.00
Clubsandwich mit Truthahn, Poulet, Speck, Ei, Salat & Tomaten, Pommes frites Clubsandwich turkey chicken bacon egg salad tomatoes fries	Fr. 24.00
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Apfel, Zitrone & Pommes frites Wiener Schnitzel breaded veal escalope cranberry sauce apple lemon fries	Fr. 36.00
Fitness Teller serviert mit farbigen Salaten und frischen Früchten served with fresh salad and fruit	
mit einer Schweizer Pouletbrust vom Grill & Kräuterbutter Grilled Swiss chicken breast with herb butter	Fr. 26.00
mit schottischem Lachs vom Grill, Tartarsauce & Zitrone Grilled Scottish salmon with tartar sauce and lemon	Fr. 29.00
mit gebackenen Zander Chnusperli, Tartarsauce & Zitrone Crispy deep-fried pike perch with tartar sauce and lemon	Fr. 26.00

HAUSWEIN

WEISS	Nobler Weisser Nadine Saxer Neftenbach Riesling Silvaner	1 dl	Fr. 7.20
ROT	Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich Pinot Noir - Diolinoir - Cornalin	1 dl	Fr. 7.00