



MÄRZ 2019

Salat Teller gross vom Buffet Fr. 19.00
Big Salad from our buffet

Caesar Salat mit Poulet, Speck, Zweigtomaten, gekochtem Ei & gehobeltem Parmesan Fr. 24.00
Caesar Salad | chicken | bacon | cherry tomatoes | egg | parmesan

Bunte Blattsalat Bowle mit Oliven, Zweigtomaten, Avocado & Black Tiger Riesencrevetten Fr. 28.00
Colourful mixed salad | olives | cherry tomatoes | avocado | black tiger prawns

Beef Tatar mild oder rassig, serviert mit Zwiebeln, Kapern, Oliven, Toast & Butter Fr. 29.00
Beef Tatar (mild or hot) | onions | capers | olives | toast | butter

Tex-Mex-Beef-Burger mit Rind vom Früeberg medium gebraten
hausgemachtem Brioche, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeño & Cheddar
Süsskartoffel Frites & Guacamole Fr. 26.00
Tex-Mex-Beef-Burger | housemade brioche | onions | tomatoes | jalapeño | cheddar | sweet potato fries | guacamole

Miesmuscheln mit hausgemachten Spaghettini (ohne Schale)
mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Broccoli, Knoblauch & Oliven Fr. 28.00
Housemade spaghetti with mussels | tomato sauce | basil | broccoli | garlic | olives

Clubsandwich mit Truthahn, Poulet, Speck, Ei, Salat & Tomaten, Pommes frites Fr. 24.00
Clubsandwich | turkey | chicken | bacon | egg | salad | tomatoes | fries

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Apfel, Zitrone & Pommes frites Fr. 36.00
Wiener Schnitzel | breaded veal escalope | cranberry sauce | apple | lemon | fries

Fitness Teller serviert mit farbigen Salaten und frischen Früchten | *served with fresh salad and fruit*

mit einer Schweizer Pouletbrust vom Grill & Kräuterbutter Fr. 26.00
Grilled Swiss chicken breast with herb butter

mit schottischem Lachs vom Grill, Tartarsauce & Zitrone Fr. 29.00
Grilled Scottish salmon with tartar sauce and lemon

mit gebackenen Zander Chnusperli, Tartarsauce & Zitrone Fr. 26.00

HAUSWEIN

WEISS Nobler Weisser | Nadine Saxer | Neftenbach 1 dl Fr. 7.20
Riesling Silvaner

ROT Compleo Cuvée Noire | Staatskellerei Zürich 1 dl Fr. 7.00
Pinot Noir - Diolinoir - Cornalin