



SEPTEMBER 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 |
| Grünes Thai Curry mit Poulet, Wok Gemüse & Basmati Reis Green Thai curry chicken wok vegetables basmati rice | Fr. 26.00 |
| Käse- Wähe mit buntem Herbstsalat, Radisli, Rübli & Sour Cream Cheese pie colourful autumn salad radishes carrots sour cream | Fr. 19.00 |
| 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 |

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

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