



FEBRUAR 2018

Salat Teller gross vom Buffet <i>Big Salad from our buffet</i>	Fr. 19.00
Caesar Salat mit Poulet, Speck, Zweigtomaten, gekochtem Ei & gehobeltem Parmesan <i>Caesar Salad chicken bacon cherry tomatoes egg parmesan</i>	Fr. 24.00
Bunte Blattsalat Bowle mit Oliven, Zweigtomaten, Avocado & Black Tiger Riesencrevetten <i>Colourful mixed salad olives cherry tomatoes avocado black tiger prawns</i>	Fr. 28.00
Beef Tatare mild oder rassig, serviert mit Zwiebeln, Kapern, Oliven, Toast & Butter <i>Beef Tatare (mild or hot) onions capers olives toast butter</i>	Fr. 29.00
Hausgemachte Spaghettini mit frischen Miesmuscheln, Tomaten, Basilikum, Broccoli, Knoblauch, Oliven & Chili <i>Homemade spaghetti mussels tomato sauce basil broccoli garlic olives chili</i>	Fr. 25.00
Lachs Burger mit schottischem Frischlachs vom Holzkohlegrill Wasabi Brioche, Kresse, Tomaten, Zitronenmayonnaise, Frühlingzwiebeln & Süsskartoffel Frites <i>Salmon burger wasabi brioche cress tomato lemon mayonnaise green onion sweet potato chips</i>	Fr. 26.00
Clubsandwich mit Truthahn, Poulet, Speck, Ei, Salat & Tomaten, Pommes frites <i>Clubsandwich turkey chicken bacon egg salad tomatoes fries</i>	Fr. 24.00
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Apfel, Zitrone & Pommes frites <i>Wiener Schnitzel breaded veal escalope cranberry sauce apple lemon fries</i>	Fr. 36.00
Fitness Teller serviert mit farbigen Salaten und frischen Früchten <i>served with fresh salad and fruit</i>	
mit einer Schweizer Pouletbrust vom Grill & Kräuterbutter <i>Grilled Swiss chicken breast with herb butter</i>	Fr. 26.00
mit schottischem Lachs vom Grill, Tartarsauce & Zitrone <i>Grilled Scottish salmon with tartar sauce and lemon</i>	Fr. 29.00
mit gebackenen Zander Chnusperli, Tartarsauce & Zitrone <i>Crispy deep-fried pike perch with tartar sauce and lemon</i>	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