

Hauptgänge

- | | |
|---|---------|
| 01. Schweinemedallions mit Champignons a la creme, gereicht mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln | € 21,20 |
| 02. Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Erbsen, Möhren und Röstitaler | € 21,20 |
| 03. Schweinebraten „Gärtnerin Art“ mit frischem Gemüse umlegt, serviert mit Kartoffelbällchen | € 18,50 |
| 04. Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weißweinsauce, dazu einen Berner Röstli und einen frischen Salat vom Markt | € 19,30 |
| 05. Zartes gefülltes Schweinefilet, serviert auf Sauce Hollandaise, gereicht mit einer Auswahl an frischem Gemüse, dazu Kartoffelkroketten | € 22,20 |
| 06. Argentinisches Rumpsteak 250g mit Grilltomate, Knoblauchbaguette und einem frischen Salat | € 27,90 |
| 07. Rinderfilet im Speckmantel, gereicht mit Speckbohnen und Bratkartoffeln | € 38,00 |
| 08. Burgunderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | € 23,30 |
| 09. Rinderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelkößen | € 22,50 |
| 10. Rinderfiletgeschnetzeltes, angerichtet in einer feinen Sauce aus Ananas, Kidneybohnen, Paprika und Champignons, gereicht mit einem Curryreistimbale, dazu einen Blattsalat mit Mandarindressing | € 39,90 |
| 11. Glasierter Kalbsbraten in einer feinen Sauce, gereicht mit Leipziger Allerlei und Kartoffelkroketten | € 27,50 |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit einem Berner Röstli, dazu einen Salatteller nach Art des Hauses | € 27,00 |
| 15. Mit Broccoli gefüllte Hähnchenbrust „Siena“, dazu Sauce Hollandaise und Wildreis, gereicht mit einem bunten Salatteller | € 23,50 |
| 16. Gefüllte Putenbrust in feiner Pfeffersauce, gereicht mit einer Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln | € 21,00 |

Hauptgänge

- | | |
|---|---------|
| 17. Rehmedaillons in feiner Pfifferlingsauce,
serviert mit Broccoliröschen und Mandelbällchen | € 37,50 |
| 18. Hirschbraten in Waldpilzsauce,
gereicht mit Rosenkohlröschen und Kartoffelkroketten | € 23,80 |
| 19. Lendchen aus dem Hirschrücken, gereicht in feiner Pilzsauce,
dazu reichen wir Ihnen einen Pfifferlingauflauf,
Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten | € 36,50 |
| 20. Hasenkeule mit Waldpilzsauce,
gereicht mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | € 26,90 |
| 21. Lammrücken „rosa gebraten“ mit einer Rosmarinrahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Gratinkartoffeln | € 33,00 |
| 22. Zartes Wildgoulasch,
serviert mit Rosenkohl und Kartoffelklößen | € 25,90 |
| 24. Gebratenes Norwegisches Lachssteak,
mit feiner Sauce Bearnaise und Butterreis,
dazu einen bunten Salatteller | € 25,00 |
| 25. Zanderfilet in feiner Senfsauce,
gereicht mit Dillkartoffeln und Gurkensalat | € 25,00 |
| 26. Schweineschnitzel „Cordon bleu“, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu eine Gemüseauswahl und Pariser Kartoffeln | € 18,50 |
| 27. „Filetpfanne“ aus verschiedenen Medaillons,
mit Erbsen, Möhren und Champignons auf Lyoner Kartoffeln | € 33,90 |
| 28. Schweinemedallions „Neapolitan“ in Käse-Eihülle gebraten,
Bandnudeln und grüner Salat | € 23,00 |