

## Hauptgänge

- |   |         |
|---|---------|
| 01. Schweinemedallions mit Champignons a la creme, gereicht mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln  | € 18,90 |
| 02. Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Erbsen, Möhren und Röstitaler  | € 18,90 |
| 03. Schweinebraten „Gärtnerin Art“ mit frischem Gemüse umlegt, serviert mit Kartoffelbällchen   | € 16,50 |
| 04. Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weißweinsauce, dazu einen Berner Röstli und einen frischen Salat vom Markt   | € 17,20 |
| 05. Zartes gefülltes Schweinefilet, serviert auf Sauce Hollandaise, gereicht mit einer Auswahl an frischem Gemüse, dazu Kartoffelkroketten  | € 19,80 |
| 06. Argentinisches Rumpsteak 250g mit Grilltomate, Knoblauchbaguette und einem frischen Salat   | € 25,80 |
| 07. Rinderfilet im Speckmantel, gereicht mit Speckbohnen und Bratkartoffeln   | € 33,90 |
| 08. Burgunderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  | € 20,80 |
| 09. Rinderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelköben  | € 18,90 |
| 10. Rinderfiletgeschnetzeltes, angerichtet in einer feinen Sauce aus Ananas, Kidneybohnen, Paprika und Champignons, gereicht mit einem Curryreistimbale, dazu einen Blattsalat mit Mandarindressing | € 29,90 |
| 11. Glasierter Kalbsbraten in einer feinen Sauce, gereicht mit Leipziger Allerlei und Kartoffelkroketten  | € 22,20 |
| 13. Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Zitronenecke und Pommes frites, gereicht mit einem bunten Salatteller  | € 16,20 |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit einem Berner Röstli, dazu einen Salatteller nach Art des Hauses  | € 23,00 |
| 15. Mit Broccoli gefüllte Hähnchenbrust „Siena“, dazu Sauce Hollandaise und Wildreis, gereicht mit einem bunten Salatteller   | € 21,00 |
| 16. Gefüllte Putenbrust in feiner Pfeffersauce, gereicht mit einer Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln   | € 18,50 |

## Hauptgänge

- |   |         |
|---|---------|
| 17. Rehmedaillons in feiner Pfifferlingsauce,<br>serviert mit Broccoliröschen und Mandelbällchen  | € 33,50 |
| 18. Hirschbraten in Waldpilzsauce,<br>gereicht mit Rosenkohlröschen und Kartoffelkroketten  | € 21,20 |
| 19. Lendchen aus dem Hirschrücken, gereicht in feiner Pilzsauce,<br>dazu reichen wir Ihnen einen Pfifferlingauflauf,<br>Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten | € 33,50 |
| 20. Hasenkeule mit Waldpilzsauce,<br>gereicht mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  | € 23,90 |
| 21. Lammrücken „rosa gebraten“ mit einer Rosmarinrahmsauce,<br>dazu grüne Bohnen und Gratinkartoffeln   | € 27,20 |
| 22. Zartes Wildgoulasch,<br>serviert mit Rosenkohl und Kartoffelklößen  | € 23,10 |
| 24. Gebratenes Norwegisches Lachssteak,<br>mit feiner Sauce Bearnaise und Butterreis,<br>dazu einen bunten Salatteller  | € 21,00 |
| 25. Zanderfilet in feiner Senfsauce,<br>gereicht mit Dillkartoffeln und Gurkensalat   | € 21,00 |
| 26. Schweineschnitzel „Cordon bleu“, gefüllt mit Schinken und Käse,<br>dazu eine Gemüseauswahl und Pariser Kartoffeln   | € 17,50 |
| 27. „Filetpfanne“ aus verschiedenen Medaillons,<br>mit Erbsen, Möhren und Champignons auf Lyoner Kartoffeln   | € 27,90 |
| 28. Schweinemedallions „Neapolitan“ in Käse-Eihülle gebraten,<br>Bandnudeln und grüner Salat  | € 20,30 |