

vorspeisen | suppen | salate

tatar-duo 16.50
tatar vom weiderind
und spargel-erdbeer-tatar
mit knusprigem toast und butter
(a, g, m)

spargel-frühlingsrolle hausgemacht 14.50
mit sweet chilisaucе und salatblume
an holunderblüten-dressing
(a, c, e, f, h, r)

salatschale frühlingserwachen 10.50
gemischte gemüse- und blattsalate
an hellem honig-balsamico-dressing
mit frühlingzwiebeln und granatapfelkernen

tagessuppe 6.50
fragen sie unser service-personal

grüne spargel-crèmesuppe 8.50
mit rohschinkenstreifen
(f, g, l)

rinds-kraftbrühe 8.00
mit bärlauch-royal
(c, f, g, i)

gemischte blattsalate 7.00
an französischem dressing
(a, c, l, m)

gemischter saisonsalat 9.00
an französischem dressing
(a, c, l, m)

grosser salatteller mit ei 15.50
an französischem dressing
(a, c, l, m)

fleisch

panierte schweinsschnitzel	22.00	lamm-entrecôte	37.50
mit pommes frites (a, c, e, f, g, m)		unter bärlauch-nusskruste, spiess von neuen bratkartoffeln, grüne und weisse spargeln mit sauce bearnaise (c, e, g, h, m)	
schweins-cordon-bleu	31.50	kalb-steak	45.50
gefüllt mit schinken und appenzeller-käse pommes frites und gemüse (a, c, e, f, g, m)		mit morchel-rahmsauce bärlauchspätzli, cherrytomaten, weisse spargeln und sauce hollandaise (a, c, e, g, l, m)	
pouletbrust gefüllt	29.50		
mit bärlauch-frischkäse und rohschinken auf tomatenrahm-tagliatelle sowie romanesco-gemüse (a, g, e,m)			

fisch

filet vom norwegischem lachs 33.50
und spargeln in der folie gegart,
serviert mit neuen bratkartoffeln
und sauce maltaise
(c, d, g)

pangasius-filetröllchen pochiert 32.50
gefüllt mit spinat
an pommery-senfsauce
dazu reis
(d, g, o, m)

vegetarisch

spargel-pilzragout 23.50
im blätterteig-pastetli
und gebackenen cherrytomaten
(a, c, g)

bärlauch-spätzlipfanne 22.50
mit gemüse an rahmsauce
(a, c, g)

fitnessteller

bunte gemüse- und blattsalate an
französischem dressing mit...

3 gemüse-frühlingsrollen mit süss-pikanter chilisauc (c, d, e, f, l, m, n, r)	21.50
1 pouletbrust mit kräuterbutter (c, e, f, g, l, m)	22.50
5 chicken nuggets mit bbq-sauce (c, e, f, l, m)	22.50
2 panierte pouletschnitzel mit zitronenschnitz (c, e, f, l, m)	23.50
2 schweinsschnitzel mit kräuterbutter (c, e, f, g, l, m)	23.50
2 panierte schweinsschnitzel mit zitronenschnitz (c, e, f, l, m)	24.00
1 schweins-cordon-bleu mit zitronenschnitz (c, e, f, l, m)	31.50
lachs-filet mit zitronenschnitz (c, e, f, l, m)	33.50

kalte gerichte

wurstsalat einfach garniert (c, l, m)	11.00 16.50
wurst-käsesalat einfach garniert (c, l, m, g)	11.50 17.00
thonsalat einfach garniert (d, c, l, m)	11.00 16.50
bündnerteller bündnerfleisch, rohschinken und käse (g, m)	21.50
sandwich schinken, käse, salami, fleischkäse bündnerfleisch, rohschinken (a, g)	6.00 7.00

deklaration der 14 allergene

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

- schwein schweiz
- rind schweiz oder australien*
- kalb schweiz
- poulet schweiz, frankreich oder polen*
- fisch schweiz, norwegen, frankreich und mittelmeer

* kann mit antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen leistungsförderern erzeugt worden sein.

alle preise in chf inkl. 7,7% mswt.