

Spezialitäten Mai

Mittwoch ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 7. Mai

Filet Beefsteak Tatar

feinstes Schweizer Rindfleisch, für Sie am Tisch zubereitet,
mit Toast und Butter

voraus eine Zitronengras-Kokossuppe, 41

Mittwoch, 14. Mai

Kalbsleberli am Tisch flambiert

zubereitet mit frischen Kräutern und knuspriger Butterrösti,
zur Vorspeise einen Chefsalat, 41

Mittwoch, 21. Mai

Mistkratzerli

mit Pommes frites

zur Vorspeise ein pikanter Glasnudelsalat, 36

Mittwoch, 28. Mai

Chateaubriand

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

zur Vorspeise Lattichsalat an Dijondressing mit Parmesanspäne, 54

Spezialitäten Juni

Mittwoch ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 4. Juni

Tagliata di manzo

Schweizer Rindsentrecôte, kurz angebraten und dünn aufgeschnitten serviert auf einem Rucolabett mit neuen gebratenen Kartoffeln zum voraus ein lauwarmes Blumenkohl-Carpaccio mit Parmesan, 36

Mittwoch, 11. Juni

Kalbsleberli am Tisch flambiert

zubereitet mit frischen Kräutern und knuspriger Butterrösti, zur Vorspeise einen Chefsalat, 41

Mittwoch, 18. Juni

Rindsfiletspitzen flambiert

mit hausgemachten Spätzli, zur Vorspeise einen gebleichten Löwenzahnsalat mit frischen Erdbeeren, 43

Mittwoch, 25. Juni

BBQ Spare Ribs

pikant mariniert, hausgemachte Barbecue-Sauce, Country fries und Coleslaw – Salat, 35