

SONNTAGSMENU

MENU 1

72.--

Consommé Sherry
mit Diablotin

Gemischte Blattsalate
an Erdbeerdressing
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Rindsfilet Medaillons vom Grill
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette
Gemüsebouquet

MENU 3

63.--

Consommé Sherry
mit Diablotin

Gemischte Blattsalate
an Erdbeerdressing
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Krokette
Gemüsebouquet

MENU 5

58.--

Consommé Sherry
mit Diablotin

Gemischte Blattsalate
an Erdbeerdressing
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Schweinsrahmschnitzel
vom Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

MENU 2

69.--

Consommé Sherry
mit Diablotin

Gemischte Blattsalate
an Erdbeerdressing
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Kalbssteak vom Nierstück
Pikante Jack Daniels Sauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet

MENU 4

61.--

Consommé Sherry
mit Diablotin

Gemischte Blattsalate
an Erdbeerdressing
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce
Salzkartoffeln & Broccoli

MENU 6

58.--

Consommé Sherry
mit Diablotin

Gemischte Blattsalate
an Erdbeerdressing
mit Frischkäsekugeln im Sesam

Sempacher Balchenfilets pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis
Blattspinat

À LA CARTE

mini

	Kalbssteak mit pikanter Jack Daniels Sauce Butternüdeli & Gemüsebouquet		56.--
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet		37.--
25	Eglifilets im Bierteig gebacken Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	37.--	43.--
26	Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce Trockenreis & Rahmspinat	33.--	39.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	Filet Beefsteak		46.--
83	Lammfilets		33.--
82	Kalbssteak vom Nierstück		43.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück		37.--
85	Schweins Schnitzel vom Nierstück		25.--
89	Zander Knusperli (fritiert), Sauce Tartar		25.--

Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter

1..	Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat		+11.--
	Mit Béarnaise - Sauce 4.--, mit Pilz - Rahmsauce 4.-- Dazu Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Reis 6.-- dazu Gemüse 9.--, dazu 2 Gemüse 5.--, weisse Spargeln 12.--		

SAISON - SUPPE

	Consommé vom Menu		13.--
6	Weisse Spargelcrèmesuppe mit Streifen vom geräuchtem Lachsfilet		13.-- 15.--

SALATE & VORSPEISEN

mini

	Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.--	12.--
	Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.--	15.--
	Salat vom Menu		15.--
	Hausgebeizter Graved - Lachs mit Honig - Senf - Sauce Toast & Butter	(als Hauptgang) 39.--	25.--
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac Toast & Butter	(als Hauptgang) 39.--	25.--

VEGETARISCH

99	Gemüseteller mit Pastetli mit Pilzragout Kartoffel Kroketten		32.--
----	-----------------------------------------------------------------	--	-------