

# Sonntagsmenu



## Menu 1

78.--

Consommé Sherry  
mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
und Gemüsevinaigrette

Rindsfilet Tournedos vom Grill  
Sauce Béarnaise  
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet

## Menu 3

66.--

Consommé Sherry  
mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
und Gemüsevinaigrette

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Kroketten  
Gemüsebouquet

## Menu 5

62.--

Consommé Sherry  
mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
und Gemüsevinaigrette

Schweinsrahmschnitzel von Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

## Menu 2

78.--

Consommé Sherry  
mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
und Gemüsevinaigrette

Kalbssteak vom Nierstück  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Butter Nüdeli & Gemüsebouquet

## Menu 4

62.--

Consommé Sherry  
mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
und Gemüsevinaigrette

Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartar Sauce  
Salzkartoffeln & Broccoli

## Menu 6

60.--

Consommé Sherry  
mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
und Gemüsevinaigrette

Sempacher Balchenfilets pochiert  
mit Weissweinsauce  
Trockenreis & Blattspinat

## Vorspeisen

mini

6	Spargel Kokos Suppe mit Limette	13.--
7	mit einer sautierten Riesencrevette	16.--
	Grüner Kopfsalat Mimosa, französisches Dressing	10.-- 13.--
	Gemischter Salat Mimosa, französisches Dressing	12.-- 16.--
	Tagessalat vom Menu	15.--
	Hausgebeizter Graved - Lachs mit Honig - Senf - Sauce Toast & Butter	26.-- (als Hauptgang) 41.--
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac Toast & Butter	26.-- (als Hauptgang) 41.--

## Hauptgänge

mini

35	Chateaubriand nach Chef's Art (ab 2 Personen) am Tisch flambiert, in einem Gang serviert (auf der Terrasse nicht flambiert) Béarnaise - Sauce, Kartoffel-Kroketten, Gemüse garnitur	68.--
3302	Kalbssteak vom Nierstück mit paikanter Jack Daniels Sauce Butter Nüdeli & Gemüsebouquet	58.--
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 & Blattspinat	35.-- 41.--

## Grilladen & Fitness - Teller

81	Filet Beefsteak	47.--
83	Lammfilets	34.--
82	Kalbssteak vom Nierstück	47.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück	38.--
85	Schweins Schnitzel vom Nierstück	26.--
89	Zander Knusperli (frittiert), Sauce Tartar	26.--
	Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter	
1..	Als Fitnessteller mit reichhaltigem Salat	+13.--
	mit Béarnaise - Sauce 4.--, mit Pilz - Rahmsauce 4.-- dazu Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Reis 6.--, Gemüse 9.--, Zwei Gemüse 5.--	

## Vegetarisch

99	Gemüseteller und Pastetli mit Pilzragout, Kartoffel - Kroketten	34.--
----	---	-------