

SONNTAGSMENU

MENU 1

69.--

CONSOMMÉ SHERRY
TRÜFFEL FAGOTTINI & JULIENNE

HERBSTLICHE BLATTSALATE
MIT GEHACKTEM EI UND
KRÄUTERCROUTONS
BALSAMICO - DRESSING

REH - SCHNITZEL
WILDRAHMSAUCE MIT PILZEN, SPÄTZLI
APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN
ROTKRAUT, ROSENKOHL & MARRONI

MENU 2

66.--

CONSOMMÉ SHERRY
TRÜFFEL FAGOTTINI & JULIENNE

HERBSTLICHE BLATTSALATE
MIT GEHACKTEM EI UND
KRÄUTERCROUTONS
BALSAMICO - DRESSING

KALBS - STEAK VOM GRILL
PIKANTE JACK DANIELS SAUCE
BUTTERNÜDELI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 3

61.--

CONSOMMÉ SHERRY
TRÜFFEL FAGOTTINI & JULIENNE

HERBSTLICHE BLATTSALATE
MIT GEHACKTEM EI UND
KRÄUTERCROUTONS
BALSAMICO - DRESSING

LAMM - FILETS SAUCE PROVENÇALE
KARTOFFEL - KROKETTEN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 4

58.--

CONSOMMÉ SHERRY
TRÜFFEL FAGOTTINI & JULIENNE

HERBSTLICHE BLATTSALATE
MIT GEHACKTEM EI UND
KRÄUTERCROUTONS
BALSAMICO - DRESSING

EGLI - FILETS GEBACKEN
TARTAR - SAUCE
SALZKARTOFFELN

MENU 5

61.--

CONSOMMÉ SHERRY
TRÜFFEL FAGOTTINI & JULIENNE

HERBSTLICHE BLATTSALATE
MIT GEHACKTEM EI UND
KRÄUTERCROUTONS
BALSAMICO - DRESSING

REHGESCHNETZELTES
WILDRAHMSAUCE MIT PILZEN
SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN
APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN

MENU 6

56.--

CONSOMMÉ SHERRY
TRÜFFEL FAGOTTINI & JULIENNE

HERBSTLICHE BLATTSALATE
MIT GEHACKTEM EI UND
KRÄUTERCROUTONS
BALSAMICO - DRESSING

SEMPACHER BALCHENFILETS
POCHIERT MIT WEISSWEINSAUCE
TROCKENREIS
BLATTSPINAT

À LA CARTE

MINI

46	REHSCHNITZEL - MÉDAILLONS VOM ENTRECÔTE WILDRAHMSAUCE, SPÄTZLI IN BUTTER GEBRATEN, ROSENKOHL APFEL & BIRNE MIT PREISELBEEREN, ROTKRAUT, MARRONI	51.--	58.--
38	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL VOM NIERSTÜCK MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET		37.--
25	EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN	37.--	43.--
26	SEMPACHER BALCHENFILETS POCHIERT WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS & RAHMSPINAT	33.--	39.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	FILET - BEEFSTEAK		46.--
83	LAMM - FILETS		33.--
82	KALBS - STEAK 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 FITNESSSTELLER MIT REICHHALTIGEM SALAT		+11.--
	MIT BÉARNAISE - SAUCE 4.--, MIT PILZ - RAHMSAUCE 4.-- DAZU POMMES FRITES, KROKETTEN, NUDELN, SPÄTZLI ODER REIS 6.-- DAZU GEMÜSE 9.--, DAZU 2 GEMÜSE 5.--, ROTKRAUT 3.50, MARRONI 2.50		

SAISON - SUPPE

	KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERN - INGWER - KROKANT		13.--
	TAGES - SUPPE VOM SONNTAGS - MENU		12.--

SALATE & VORSPEISEN

MINI

	GRÜNER KOPFSALAT	10.--	12.--
	GEMISCHTER SALAT	12.--	15.--
	TAGES - SALAT VOM SONNTAGS - MENU		14.--
	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS MIT HONIG - SENF - SAUCE TOAST & BUTTER		25.--

VEGETARISCH

99	GEMÜSETELLER MIT PILZRAGOUT - PASTETLI UND KARTOFFEL - KROKETTEN		32.--
----	---	--	-------