

SONNTAGSMENU



MENU 1

69.--

CONSOMMÉ ROYAL
MIT SHERRY

GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING
MORCHEL TERRINE
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN

RINDS - FILET - MEDAILLONS
SAUCE BÉARNAISE
KARTOFFEL - KROKETTEN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 3

61.--

CONSOMMÉ ROYAL
MIT SHERRY

GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING
MORCHEL TERRINE
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN

LAMM - FILETS SAUCE PROVENÇALE
KARTOFFEL - KROKETTEN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 5

56.--

CONSOMMÉ ROYAL
MIT SHERRY

GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING
MORCHEL TERRINE
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL
VOM NIERSTÜCK
LEICHTE PILZRAHMSAUCE
BUTTERNÜDELI & GEMÜSEBOUQUET

MENU 2

66.--

CONSOMMÉ ROYAL
MIT SHERRY

GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING
MORCHEL TERRINE
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN

KALBS - STEAK VOM GRILL
PIKANTE JACK DANIELS SAUCE
BUTTERNÜDELI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 4

58.--

CONSOMMÉ ROYAL
MIT SHERRY

GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING
MORCHEL TERRINE
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN

EGLI - FILETS GEBACKEN
TARTAR - SAUCE
SALZKARTOFFELN

MENU 6

56.--

CONSOMMÉ ROYAL
MIT SHERRY

GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING
MORCHEL TERRINE
CHUTNEY AUS DÖRRFRÜCHTEN

SEMPACHER BALCHENFILETS
POCHIERT MIT WEISSWEINSAUCE
TROCKENREIS
BLATTSPINAT

À LA CARTE

MINI

CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART

IN EINEM GANG SERVIERT 68.--

AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN)

HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE

KARTOFFEL - KROKETTEN, GEMÜSEBOUQUET

KALBSSTEAK VOM NIERSTÜCK GRILLIERT

52.--

PIKANTE JACK DANIELS SAUCE, BUTTERNÜDELI & GEMÜSEBOUQUET

38 SCHWEINSRAHMSCHNITZEL VOM NIERSTÜCK

37.--

MIT PILZRAHMSAUCE, BUTTER - NUDELN & GEMÜSEBOUQUET

25 EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN

37.-- 43.--

TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN

26 SEMPACHER BALCHENFILETS POCHIERT WEISSWEINSAUCE

33.-- 39.--

TROCKENREIS & RAHMSPINAT

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 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.--

SAISON - SUPPE

FEINE SPINAT - GREYERZER - RAHMSUPPE

13.--

TAGES - SUPPE VOM SONNTAGS - MENU

12.--

SALATE & VORSPEISEN

MINI

GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA, FRANZÖSISCHES DRESSING

10.-- 12.--

GEMISCHTER SALAT, FRANZÖSISCHES DRESSING

12.-- 15.--

NÜSSLISALAT MIT EI, FRANZÖSISCHES DRESSING

12.-- 15.--

SONNTAGS - SALAT VOM MENU

15.--

BEEFSTEAK TARTAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER

25.--

VEGETARISCH

99 GEMÜSETELLER MIT PASTETLI MIT PILZRAGOUT

32.--

KARTOFFEL - KROKETTEN