

# Sonntagsmenu



## Menu 1

78.--

Consommé mit hausgemachten  
Steinpilz Laugenknödel

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
Gemüse - Vinaigrette

Rindsfilet Tournedos vom Grill  
Sauce Béarnaise  
Kartoffel Krokette & Gemüsebouquet

## Menu 2

78.--

Consommé mit hausgemachten  
Steinpilz Laugenknödel

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
Gemüse - Vinaigrette

Kalbssteak vom Nierstück  
Pikante Jack Daniels Sauce  
Butter Nüdeli & Gemüsebouquet

## Menu 3

67.--

Consommé mit hausgemachten  
Steinpilz Laugenknödel

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
Gemüse - Vinaigrette

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Krokette  
Gemüsebouquet

## Menu 4

62.--

Consommé mit hausgemachten  
Steinpilz Laugenknödel

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
Gemüse - Vinaigrette

Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartar Sauce  
Salzkartoffeln & Broccoli

## Menu 5

62.--

Consommé mit hausgemachten  
Steinpilz Laugenknödel

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
Gemüse - Vinaigrette

Schweinsrahmschnitzel von Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

## Menu 6

62.--

Consommé mit hausgemachten  
Steinpilz Laugenknödel

Gemischte Blattsalate  
mit zartem kaltem Roastbeef  
Gemüse - Vinaigrette

Sempacher Balchenfilets pochiert  
mit Weissweinsauce  
Trockenreis & Blattspinat

## Vorspeisen

mini

6	Zitronengras Kokossuppe		13.--
7	und 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		26.--
	Toast & Butter	(als Hauptgang) 41.--	
	Beefsteak Tatar rassig gewürzt mit Cognac		26.--
	Toast & Butter	(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		38.--
25	Eglifilets im Bierteig gebacken Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	37.--	43.--
26	Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce Trockenreis & Blattspinat	37.--	43.--

## 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.--
----	---	--	-------