

SUPPEN

6	(V)	RÜEBLI - CURRYCRÈMESUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS	12.--
7		LEICHTE BÄRLAUCH - WEISSWEINSCHAUMCRÈMESUPPE	13.--

SALATE & KALTE VORSPEISEN

			MINI	
	(G)	GRÜNER KOPFSALAT MIMOSA	9.--	11.--
	(G,L)	EISBERG - AVOCADO - SALAT MIT HONIG DISTELÖL DRESSING	13.--	16.--
10	(G,L)	BEEFSTEAK TATAR MIT COGNAC RASSIG GEWÜRZT, TOAST & BUTTER		24.--
20			(ALS HAUPTGANG) 39.--	
11	(L)	HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER MIT HONIG - SENF - SAUCE		24.--
21			(ALS HAUPTGANG) 39.--	

WARME VORSPEISEN

15		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN SALZKARTOFFELN TARTAR - SAUCE		17.--
19	(G,L)	GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY		24.--

GRILLADEN & FITNESS - TELLER

81	(G,L)	FILET - BEEFSTEAK		44.--
82	(G,L)	KALBS - STEAK		41.--
83	(G,L)	LAMM - FILETS		32.--
84	(G,L)	KALBS - SCHNITZEL VOM NIERSTÜCK		36.--
85	(G,L)	SCHWEINS - SCHNITZEL		21.--
86	(G,L)	SCHWEINS - STEAK		26.--
89		ZANDER - KNUSPERLI (FRITIERT), SAUCE TARTAR		24.--
		ZU ALLEN GRILLADEN SERVIEREN WIR CAFÉ DE PARIS - BUTTER		
90		KALBS - CORDON - BLEU NATUR		35.--
92		SCHWEINS - CORDON - BLEU NATUR		24.--
		MIT BÉARNAISE (G) 3.--, PORTWEINJUS (G) 3.-- DAZU POMMES FRITES (G,L), CROQUETTES, TROCKENREIS (G,L), MISCHGEMÜSE 5.--		

(V)EGETARISCH

AUF WUNSCH: (G)LUTENFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH, (L)AKTOSEFREIE ZUBEREITUNG MÖGLICH

VOGELSANG - HITS

CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART

AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT (AB 2 PERSONEN)

HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE

CROQUETTES - KARTOFFELN, MISCHGEMÜSE

35		IN EINEM GANG SERVIERT	68.--
36		IN 2 GÄNGEN SERVIERT	76.--

31		RINDS - FILET - GULASCH STROGANOW	42.--	49.--
		TROCKENREIS		

42	(G)	KALBS - STEAK VOM GRILL AUF GRÜNEN SPARGELN	47.--	54.--
		SAUCE BÉARNAISE & POMMES FRITES		

43		LAMMFILETS IN KRÄUTERKRUSTE	41.--	48.--
		AUF MISCHGEMÜSE, PORTWEINJUS		
		HAUSGEMACHTE KARTOFFEL - KROKETTEN		

FISCHE, KRUSTENTIERE & VEGI

25		EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN	MINI 37.--	43.--
		TARTAR - SAUCE, SALZKARTOFFELN		

28	(G,L)	GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN	42.--	49.--
		MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY		

97	(G,L)	GRÜNE SPARGELN MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY		26.--
----	-------	--	--	-------

FRÜHLINGS - MENU

AB 2 PERSONEN

6 - GANG - MENU 108.-- / PERSON

HAUSGEBEIZTER GRAVED - LACHS, TOAST & BUTTER
MIT HONIG - SENF - SAUCE

LEICHTE BÄRLAUCH - WEISSWEINSCHAUMCRÈMESUPPE

GEBRATENE RIESENCREVETTEN AUF GRÜNEN SPARGELN
MIT MANGO - PAPAYA CHUTNEY

CHATEAUBRIAND NACH CHEF'S ART
AM TISCH FLAMBIERT & TRANCHIERT
HAUSGEMACHTE SAUCE BÉARNAISE
CROQUETTES - KARTOFFELN & MISCHGEMÜSE

STILTON MIT PORTO

HAUSGEMACHTES PARFAIT GRAND MARNIER
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN