

Sonntagsmenu



Menu 1

78.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate
Honig Distelöl Dressing
mit frischen Melonen & Rohschinken

Rindsfilet Medaillons vom Grill
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Menu 2

78.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate
Honig Distelöl Dressing
mit frischen Melonen & Rohschinken

Kalbssteak vom Nierstück
Pikante Jack Daniels Sauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet

Menu 3

67.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate
Honig Distelöl Dressing
mit frischen Melonen & Rohschinken

Lammfilets mit Sauce Provençale
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Menu 4

62.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate
Honig Distelöl Dressing
mit frischen Melonen & Rohschinken

Eglifilets im Bierteig gebacken
Tartar Sauce
Salzkartoffeln & Broccoli

Menu 5

62.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate
Honig Distelöl Dressing
mit frischen Melonen & Rohschinken

Schweinsrahmschnitzel von Nierstück
an Pilzrahmsauce
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Menu 6

62.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate
Honig Distelöl Dressing
mit frischen Melonen & Rohschinken

Sempacher Balchenfilets pochiert
Weissweinsauce
Trockenreis & Rahmspinat

Vorspeisen

Terrasse

6	Zitronengras Kokossuppe		13.--
7	mit einer sautierten Riesengrille		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

3301	Rindsfilet Medallions vom Grill mit Sauce Béarnaise		58.--
	Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet		
3302	Kalbssteak mit pikanter Jack Daniels Sauce		58.--
	Butternüdeli & Gemüsebouquet		
38	Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück		38.--
	mit Pilzrahmsauce, Butternüdeli & Gemüsebouquet		
25	Eglifilets im Bierteig gebacken	37.--	43.--
	Tartar Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli		
26	Sempacher Balchenfilets pochiert Weissweinsauce	37.--	43.--
	Trockenreis & Rahmspinat		

Grilladen & Fitness - Teller

81	Filet Beefsteak		47.--
83	Lammfilets		34.--
82	Kalbssteak vom Nierstück		47.--
84	Kalbs Schnitzel vom Nierstück		41.--
85	Schweins Schnitzel vom Nierstück		26.--
89	Zander Knusperli (frittiert), Sauce Tartar		26.--

Zu allen Grilladen servieren wir Café de Paris - Butter

1..	Als Fitnesssteller mit reichhaltigem Salat		+13.--
	mit Béarnaise - Sauce 5.--, 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.--
----	---	--	-------