

Sommergerichte

summer time

Gazpacho Kalte Tomatensuppe garniert mit Gurken, Peperoni und Croutons cold tomato soup garnished with cucumber, sweet pepper and croutons	Fr.	12.50
Tomatensalat "Caprese" mit Mozzarella und Basilikum tomato salad with mozzarella and basil	Fr. Fr.	14.50 19.50
Griechischer Hirtensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Fetakäse und Oliven salad greek style with tomatoes, onions, cucumbers, feta and olives	Fr.	23.50
"Chef – Salat" Salatteller mit Ananas- und Melonenschnitt, Emmentalerkäse und Hüttenkäse Salad with pineapples, melon, Emmental cheese and cottage cheese	Fr.	22.50
Salatteller "Bödeli" an einem pikanten Dijon-Senf-Dressing mit gebratenen Eglifilets belegt salad plate on spicy Dijon mustard dressing with grilled perche fillets	Fr.	27.00
„Nizza – Salat“ feiner Thunfischsalat mit Bohnen, Zwiebeln, Oliven und gekochten Kartoffeln tuna salad with beans, onions, olives and boiled potatoes	Fr.	22.50
Siedfleischsalat mit Essiggurken und Zwiebeln an rassig gewürztem Senf - Meerrettichdressing serviert mit Rösti Boiled beef salad with cornichons and onions on spicy mustard horse-radish dressing served with rösti	Fr.	25.50

Roastbeeffeller (kalt) Fr. 29.80
garniert mit verschiedenen Salaten und Tartarsauce, Pommes frites
roast beef (cold) with mixed salad and tartar sauce, French fries

Fitnessteller Fr. 38.50
Irishes Angus Beefsteak mit Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten
und Melonenschnitt serviert mit pikant gewürzten Kartoffelspalten
Irish bison sirloin steak with herb butter served with mixed salad
and spicy potatoes wedges

Kalbssteak "Hardermannli" Fr. 43.50
Kalbssteak mit einem Ragout von Pfifferlingen und grünem Pfeffer an Rahmsauce
Butternudeln und Broccoli mit Mandeln
Veal steak with stew of chanterelles and green pepper with cream sauce
served with noodles and broccoli with almonds

Pouletbrüstchen „Oriental“ Fr. 29.50
Gebratene Pouletbrust mit Currysauce und gebackenen Fischstreifen und
Früchten garniert und asiatischem Reis
Fried chicken breast with curry sauce garnished with deep fried fish strips, fruits and Asiatic rice

Schweinscrostini vom Grill Fr. 31.00
Brustspitz mit scharfer Kräuterbutter serviert mit gefüllten Artischockenböden
und Röstikroketten
Spare –ribs with spicy herb butter served with stuffed artichoke bottoms and rösti croquettes