

Vorspeise

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce^{LM}24.80/32.80

Lachsvariation^{DD}

an Brunnenkresse und Meerrettich.....20.80

Salate

Kleiner grüner Salat.....8.00

Gemischter Salat.....9.80

Salatvariation der Saison.....16.80

Tomatenvariation mit Burrata und Basilikum^S.....14.80

Suppen

Tagessuppe.....8.00

Rindsbouillon mit Flädli^{GL}10.80

Warme Vorspeisen

Tagliatelle an Cognac-Pilzrahmsauce^{ABG}16.80/24.80

Risotto der Saison^{AGL}14.80/22.80

Ziegenkäse grilliert auf Birnen-Kartoffeltätschli^{HG}23.80

Legende der Allergenen Stoffe

A - Glutenhaltiges Getreide

F - Sojabohnen

N - Sesam

B - Krebstiere

G - Milch (Laktose)

O - Schwefeldioxid & Sulfite

C - Eier

H - Schalenfrüchte

P - Lupinen

D - Fische

L - Sellerie

R - Weichtiere

E - Erdnüsse

M - Senf

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Fisch

Fischknusperli «Hecht-Style» an Tartarsauce

mit Pommes frites ^{ACDEGM}24.80

Fischvariation der Region gebraten

mit cremigen Risotto und Marktgemüse ^{ACDG}28.80

Zanderfilet gebraten an Zitronenvinaigrette

mit Marktgemüse ^{DG}31.80

Fleisch

Mistkratzerli aus dem Ofen

mit Pommes frites ^{EML}25.80

Schnitzel paniert vom Schwein

mit Bratkartoffeln ^{ACG} 22.80

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes frites ^{ACEG}29.80

Siedfleisch

mit Gemüse und frischem Meerrettich ^{ML}30.80

Kalbsleberli geschnetzelt

mit Butterrösti ^{AG}30.80

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce

mit Butterrösti ^{AG}32.80

Fleisch vom 900°C Beef Grill

Pouletbrust mit Kräuterbutter.....15.80

Kalbsbratwurst aus dem Turbenthal.....12.80

Black Angus Rindsentrecôte 250g.....36.80

Black Angus Rindsfilet 180g.....35.80

Zusätzliche Beilagen

Pommes frites, Rösti, Bratkartoffeln, Risotto, Tagliatelle, Marktgemüse, Salat.....6.00

Café de Paris Butter, Pfefferbutter, Rotweinjus, Tartarsauce, Rahmsauce.....3.00

Schwein, Kalb und Poulet Schweiz | **Rind** Schweiz, USA, Argentinien

Fisch Schweiz, Norwegen, Neuseeland, Vietnam, Grossbritannien

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Dessert

Crema catalana ^G.....11.80

Schokoladenmousse Hecht-Style ^G.....14.80

Apfelstrudel hausgemacht

mit Vanilleglace oder Vanillesauce ^{AG}.....9.80

Eiskaffee hausgemacht.....9.80/12.80

Coupe Michèle

Passionfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm ^G.....11.80

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanille, Schokoladensauce und Rahm ^G.....10.80

Colonel

Zitronensorbet mit Vodka.....9.80

Royal

Cassisorbet mit Kessler Sekt.....9.80

Glace

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant

Sorbet

Limone, Passionfrucht, Cassis

pro Kugel.....3.80

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.