

Vorspeise

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce ^{LM}	24.80/32.80
Crevetten an Cocktailsauce ^{ADGO} mit Avocado und Toast.....	16.80

Salate

Kleiner grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.80
Salatvariation der Saison	16.80
Tomaten mit Mozzarella und Pesto ^S	13.80

Suppen

Tagessuppe	8.00
Selleriecremesuppe mit Landrauchschinken ^{AGLO}	9.80

Warme Vorspeisen / vegetarisch

Pasta-Empfehlung des Tages ^{ACG}	14.80/20.80
Risotto der Saison ^{AGL}	14.80/22.80
Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat ^G	14.80/23.80

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 ^{FR} mit Pommes frites ^{ACDEGM}	26.80
Fischvariation der Region gebraten an Kessler-Sekt-Sauce ^{DE/CH/FR} mit Reis und Marktgemüse ^{ACDG}	29.80
Zanderfilet gebraten an Zitronenbutter ^{DE} mit Gemüserisotto ^{ADG}	32.80

Fleisch

Knusprige Pouletflügeli an rassisger Cocktailsauce mit Pommes frites ^{AL}	22.80
Schnitzel paniert vom Schwein mit Bratkartoffeln ^{ACG}	23.80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites ^{ACG}	29.80
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{AMG}	38.80
Kalbsleberli geschnetzelt mit Butterrösti ^{AG}	30.80
Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Butterrösti ^{AG}	32.80

Fleisch vom 900°C Beef Grill

Supreme Maispoularde mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat ^{AL}	22.80
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti ^{ALG}	19.80
Biertreber-Edelschwein Kotelett 300g an Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse ^{ALG}	31.80
Black Angus Rindsfilet 180g an Madeirasauce, Safranrisotto und Marktgemüse ^{ALG}	44.80

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

Fisch Schweiz, Norwegen, Neuseeland, Vietnam, Grossbritannien, Frankreich

*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

Vermicelle Hecht Style ^{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

Cassissorbet mit Kessler Sekt.....9.80

Glace

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

Sorbet

Limone, Passionfrucht, Cassis

pro Kugel.....3.80

zusätzlich mit Rahm.....1.80

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.