

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

mit Pommes frites ^{ACDEGM}25.80

Fischvariation der Region gebraten an Kessler-Sekt-Sauce

mit Reis und Marktgemüse ^{ACDG}28.80

Zanderfilet gebraten an Zitronenbutter

mit Gemüserisotto ^{ADG}31.80

Fleisch

Knusprige Pouletflügeli

an rassisser Cocktailsauce mit Pommes frites ^{AL}22.80

Schnitzel paniert vom Schwein

mit Bratkartoffeln ^{ACG} 22.80

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

Entenbrust rosa gebraten an Pflaumenweinjus

mit Kartoffelstock und Marktgemüse ^{ALG}25.80

Fleisch vom 900°C Beef Grill

Supreme Maispoularde

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat ^{AL}22.80

Kalbsbratwurst aus dem Turbenthal

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}42.80

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

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.