

Menükarte

Aromatische Suppen

Mediterrane Tomatensuppe mit Brotcroûtons	8.50
Mais Curry-Suppe mit Cocos-Schaum	9.00
Klare Rindskraftbrühe mit Omelettenstreifen	8.50

Knackige Salate

Bunter Blattsalat (Saisonsalat) mit Cesar-Dressing	7.50
Mediterraner Blattsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten (Nüsslisalat, Rucola, Pflücksalat, Feta und grüne Oliven an Oliven-Vinaigrette)	10.50
Radicchio-Avocado-Salat (Cicorino Rosso, Eichblattsalat, Lollo Rot, Kresse, Karotten, Avocado, Limettensaft, rote Zwiebeln) an Balsamico-Olivendressing	11.50
Nüsslisalat mit Brotcroûtons und gebratenen Specktranchen	12.50

Zwischenmahlzeit oder auch als Vorspeise

Rinder-Carpaccio mit Rucola	Ganze Portion	27.00
(mit gehobeltem Parmesan beträufelt mit Olivenöl)	Vorspeise	18.00
Rohschinken garniert mit Melonensalat	Ganze Portion	20.00
(an einer Olivenvinaigrette)	Vorspeise	13.00

Originelle Zwischenmahlzeiten Vegetarisch

Hausgemachte Spätzli mit mediterranem Gemüse (garniert mit Rucola)	21.00
Tagliatelle mit getrockneten Tomaten und Zuchettistreifen (in Olivenöl sautiert)	18.00
Auberginen-Piccata serviert mit Tomaten-Tagliatelle garniert mit Broccoli Röschen	24.50
Bauern-Rösti mit glasierten Champignons überbacken mit würzigem Bergkäse	18.50

Die Klassiker

Rahmschnitzel mit knackigem Wurzelgemüse und Nüdeli	25.50
Wienerschnitzel mit Limetten (Kalbsfleisch) Kräutertomate und Pommes-Frites	32.50
Rindsfiletmedaillon an rosa Pfeffersauce mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Croquetten	39.00
Pouletbrüstli mit Café de Paris überbacken auf frischem Gemüsebeet angerichtet mit Nüdeli	26.50
Cordon bleu Classic, mit Wurzelgemüse und Pommes	31.00

Château Briand ab 2 Personen (Rindsfiletmittelstück) umgeben
mit frischem Marktgemüse serviert mit hausgemachter
Bernaise-Sauce, dazu Beilagen separat nach Wahl
(Nüdeli, Pommes-Frites, Croquetten)

Wird in 2 Gängen auf Teller serviert pro Person 59.00

Garstufen Rindsfiletmedaillon & Château Briand: bleu = roh bis blutig
saignant = blutig
à Point = ½ durchgegart
bien quit = durchgegart

Die beliebten aus der Pfanne

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising,
ausgarniert mit glasierten Ananasstücken und einer
halben Banane im Cocosmantel 28.50

Rindsfiletstreifen-Stroganoff 33 .00
Cognac-Paprikasauce mit Broccoli-Röschen und Reis

Für Fischliebhaber

Felchenfilet Zuger Art mit Pommes-Stampf
pochiert, mit Kräuterrahmsauce 30.50

Chapf-Zander gebraten auf Spinatbeet mit
Mandelbutter, dazu Pilaw-Reis 32.50

Alle Gerichte können Sie auch als halbe Portionen bekommen!
Preisreduktion Fr. 4.00 inkl. MwSt.

Interessant zu wissen.....

Wir sind sehr bedacht möglichst regionale und frische Produkte zu verwenden.

Unsere Lieferanten:

Fleisch:	Traitafina Swiss Premium, Lenzburg
Geflügel:	Traitafina Lenzburg, Kneuss Mägenwil
Gemüse:	Mundo Früchte und Gemüse, Rothenburg Familie Christine & Markus Gilli, Triengen
Käse/Milchprodukte:	Chäsi Triengen, Mundo Rothenburg
Trockenfleisch:	Traitafina Swiss Premium, Lenzburg
Fisch:	Christian & Doris Steiger, Büron
Wurstwaren:	Traitafina Lenzburg

Deklaration:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz/Australien/Argentinien
Fisch	Estland/Deutschland/Schweiz
Geflügel	Schweiz

In den Menüs kann es Spurenelemente von Gluten und Lactose enthalten.
Für Informationen zu den Zutaten die Allergien oder anderen unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer