

Menu

Geniessen Sie unser abwechslungsreiches Menu
und auch die passenden Weine dazu
Alle Gänge und Weine sind auch einzeln erhältlich

**Gebackene Samosas mit Poulet-Gemüsefüllung
auf mariniertem Chinakohl-Salat mit gerösteten Kernen**
CHF 15.50
Kernling, Burkhart, Ottenberg CHF 7.—

Maiscrèmesuppe mexicaine mit Avocado und Nachos
CHF 9.50

**Gebratenes Seeteufelmédailon an Kräutersauce
auf Kartoffelstampf und Blattspinat**
im Menu CHF 22.— / als Hauptgang CHF 39.—
Pinot gris, Sunnehalde CHF 7.—

**Rindsfiletspitzen „Stroganoff“
Wildreis und Gemüse garnitur**
im Menu CHF 34.— / als Hauptgang CHF 44.—
Amarone, Tommasi 2016 CHF 11.—

Mini - Desserts nach Wahl
CHF 6.—/Stk

*

**Menu komplett CHF 87.—
Mit Weinbegleitung CHF + CHF 25.—**

inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Blattsalat mit Hausdressing oder Italienne | CHF 9.— |
| Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italienne | CHF 12.— |
| Berger Nüsslisalat mit Ei | CHF 13.50 |
| | mini CHF 10.50 |
| Gebackene Samosas mit Poulet-Gemüsefüllung auf mariniertem Chinakohl-Salat mit gerösteten Kernen | CHF 15.50 |
| Raumlachs-Sashimi auf Orangen-FregolaSarda Salat | CHF 21.— |
| Kleine Maiscrèmesuppe mexicaine mit Avocado und Nachos | CHF 9.50 |
| Riesling x Silvanerschaumsuppe mit Blätterteigpaillette | CHF 12.— |

Vegi

| | |
|--|----------|
| Kartoffelgaletten mit Pilzen und Raclette-Käse überbacken Gemüse garnitur | CHF 25.— |
| ... oder fragen Sie nach den aktuellen Empfehlungen (auch Vegan) | |

Desserts

| | |
|--|--------------|
| Oli's Mini-Desserts nach Wahl Täglich frische und neue Kreationen aus unserer Patisserie | CHF 6.— |
| Hausgemachter Eiskaffee | CHF 12.50 |
| Sämig gerührt, mit etwas Cognac abgeschmeckt und mit einem Rahmhäubchen serviert. Unwiderstehlich, macht süchtig...! | mini CHF 9.— |
| Crêpe Suzette Fast nirgends mehr erhältlich und doch sehr beliebt... ab 2 Pers/Pers Pfannkuchen werden in einer feinen Caramel-Orangensauce an Ihrem Tisch flambiert. Dazu servieren wir Vanilleeis und Rahm. | CHF 21.— |

Hauptspeisen

**Märwiler Pouletbrüstchen gefüllt mit Tomaten und Kräutern
und mit Birwinker Rohschinken ummantelt
Dazu Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur** CHF 34.—

**Forellen-Knusperli vom Kundelfinger Hof im Cidreteig
mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüsebouquet** CHF 31.—

**Schweins-Steak mit Pilzen, Speck und Nüssen und
Strähls Raclettekäse überbacken
Röstikroketten und Gemüsebouquet** CHF 33.—

**Rindsfilet vom Grill mit Carl-Boos-Kräuterbutter 180 gr.
Pommes frites und Gemüsebouquet** CHF 48.—

**Rindsfiletspitzen „Stroganoff“
Wildreis und Gemüse garnitur** CHF 44.—

**Châteaubriand mit Sauce Béarnaise 400 gr. ab 2 Pers./Pers CHF 58.—
Reiche Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl
wird vom Service tranchiert und angerichtet**

**Schweinsfiletmédallions mit Cognac am Tisch flambiert ab 2 Pers./Pers CHF 45.—
an Meaux-Senf-Rahmsauce
dazu Nudeln und bunte Gemüse garnitur**

**Gebratene Seeteufelmédallions an Kräutersauce CHF 39.—
mit Kartoffelstampf und Blattspinat**

**Ganze Seezunge gebraten CHF 45.—
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Wird auf Wunsch vom Service filetiert und angerichtet**

**Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Rindsfilet teilweise Irland/Australien
Seezunge Niederlande, Seeteufel Island, Rauchlachs Schottland**

**Bei Intoleranzen und Allergien geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft
über die Inhaltsstoffe**

inkl. 7.7 % MwSt.