

Menu

Geniessen Sie unser abwechslungsreiches
Menu und auch den passenden Wein dazu:

Geflügelleberterriner mit Zwetschgenchutney und Salatbouquet

CHF 14.—

Pinot gris, Sunnehalde

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

CHF 8.—

Wolfsbarschfilet auf Selleriepurrée mit kandierten Paranüssen

CHF 17.—

Molignon, Chasselas, Mathier

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Wildreis und Gemüse garnitur

Menu CHF 29.—/Normal CHF 39.—

Gilde Wein Nüesch, Pinot noir, Zizers

Parfait glacé Grand Marnier

CHF 11.—

*

**Menu komplett CHF 79.—
plus Weinbegleitung CHF 20.—**

inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing oder Italienne	CHF 8.—
Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italienne	CHF 10.—
Berger Nüsslisalat mit Ei	CHF 11.—
Berger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons	CHF 14.—
Geflügelleberterrine mit Zwetschgenchutney und Salatbouquet	CHF 14.—
Wolfsbarschilet auf Selleriepurée mit kandierten Paranüssen	CHF 17.—
Vegane Zitronengrassuppe mit Pouletbrust- oder Früchtespiessli	CHF 12.—
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry	CHF 14.—

Vegi/Vegan

Vegane Miniburger mit Kichererbsencurry und Gemüse garnitur	CHF 25.—
... oder fragen Sie nach den aktuellen Empfehlungen	

Desserts

Ananascarpaccio mit Zitronensorbet auf Wunsch mit Malibu parfümiert	CHF 12.—
Parfait glacé Grand Marnier	CHF 11.—
Zwetschgen-Sorbet mit alter Zwetschge	CHF 11.—
Crêpe Suzette Fast nirgends mehr erhältlich und doch so beliebt... ab 2 Pers/Pers Pfannkuchen werden in einer feinen Caramel-Orangensauce vor Ihren Augen am Tisch flambiert. Dazu servieren wir Vanilleeis und Rahm.	CHF 18.—

inkl. 7.7 % MwSt

Unsere Klassiker

**Pouletbrust aus Märwil mit Carl-Boos-Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse garnitur** CHF 29.—

Zanderknusperli mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüse CHF 29.—

**Schweinssteak „Arenenberger“
mit Pilzen, Speck und Nüssen gratiniert, Röstikroketten und Gemüse** CHF 31.—

**Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit Wildreis und Gemüse garnitur** CHF 39.—

**Riesencrevetten Italienne
werden mit einer speziellen Knobli-, Tomaten-, Kräutersauce serviert,
dazu Wildreis als Beilage. Ein Traum!** CHF 44.—

Tartare traditionell CHF 45.—
Zartes Rindsfilet vom Schweizer Rind wird von Hand geschnitten und mit allen Zutaten vor Ihren Augen am Tisch zubereitet, auf Wunsch gewürzt und mit Cognac abgeschmeckt. Dazu Toast vom Mohn und Butter

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise 400 gr. ab 2 Pers/Pers CHF 55.—
Reiche Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl wird vom Service tranchiert und angerichtet

Ganze Seezunge gebraten CHF 42.—
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Wird auf Wunsch vom Service filetiert und angerichtet

Schweinsfiletmédailles mit Cognac flambiert ab 2 Pers/Pers CHF 39.—
an Meaux-Senf-Rahmsauce
dazu Nudeln und bunte Gemüse garnitur

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz
Seezunge Niederlande/Wolfsbarsch Portugal
Crevetten Eden Shrimps Vietnam
Zander Schweiz/Estland
Rindsfilet teilweise Irland

Bei Intoleranzen oder Allergien
geben Ihnen unsere Service-
Mitarbeiter gerne Auskunft über
alle Inhaltsstoffe.

inkl. 7.7 % MwSt.