

Menu

Geniessen Sie unser abwechslungsreiches Menu
und auch den passenden Wein dazu
Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich

**Lauwarmer Beluga-Linsensalat
mit geräucherter Entenbrust an Orangen-Balsamico-Dressing**

CHF 16.50

Kernling, Burkhart, Ottenberg CHF 7.—

Pastinakencrèmesuppe mit gerösteten Cashewnüssen

CHF 9.—

**Lostallo-Lachs im Gewürzmantel
auf schwarzen Tagliarini und exotischem Ratatouille**

als Vorspeise CHF 18.— / als Hauptgang 34.—

Johannisberg, Cina, Salgesch CHF 7.—

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Wildreis und Gemüse garnitur

im Menu CHF 34.— / Normal CHF 42.—

Ripasso, Monte del Fra, Valpolicella classico CHF 7.50

Mini - Desserts nach Wahl

CHF 5.50/Stk

*

Menu komplett CHF 83.—

inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing oder Italienne	CHF 9.—
Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italienne	CHF 11.—
Berger Nüsslisalat mit Ei	CHF 13.50 mini CHF 10.50
Lauwarmer Beluga-Linsensalat mit geräucherter Entenbrust an Orangen-Balsamico-Dressing	CHF 16.50
Lostallo-Lachs im Gewürzmantel auf schwarzen Tagliarini und exotischem Katatouille	CHF 18.— CHF 34.—
als Hauptgang	
Vegane Currysuppe mit Pouletbrust- oder Früchtespiessli	CHF 14.—
Pastinakencrèmesuppe mit gerösteten Cashewnüssen	CHF 9.—

Vegi

Fregola Sarde Pasta-Risotto mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen	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 5.50
Zimtrahmglacé mit warmen Zwetschgen, Mandeln und Rahm	CHF 12.50 mini CHF 9.—
Hausgemachter Eiskaffee Sämig gerührt, mit etwas Cognac abgeschmeckt und mit einem Rahmhäubchen serviert. Unwiderstehlich, macht süchtig...!	CHF 12.50 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 18.—

Hauptspeisen

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

Zanderknusperli im Bierteig mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüse CHF 29.—

**Schweins-Cordon-bleu mit Pommes frites
gefüllt mit Birwinker Rohschinken und Strähls Raclettekäse** CHF 31.—

Rindsschmorbraten vom Schulterspitz mit Nudeln und Gemüse garnitur CHF 33.—

**Geschnetzeltes Lammentrecôte an Madras-Currysauce
Wildreis und Gemüse garnitur** CHF 38.—

**Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit Wildreis und Gemüse garnitur** CHF 42.—

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**

Schweinsfiletmédailles mit Cognac flambiert ab 2 Pers/Pers CHF 42.—
**an Meaux-Senf-Rahmsauce
dazu Nudeln und bunte Gemüse garnitur**

**Eden-Riesencrevetten auf Fregola Sarda Pasta-Risotto
Kräutersauce und Blattspinat** CHF 44.—

**Lostallo-Lachs im Gewürzmantel
auf schwarzen Tagliarini und exotischem Ratatouille** CHF 34.—

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/Schottland
Seezunge Niederlande, Crevetten Eden ASC Vietnam, Zander Estland**

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

inkl. 7.7 % MwSt.