

# HAUPTKARTE

## VORSPEISEN

KNOBLAUCHBROT hausgemacht	8.00
HAUSGEMACHTES RINDS TARTAR frisch für Sie zubereitet dazu Toast und Butter	19.00
	als Hauptgang 35.00

## SUPPEN

TOMATEN CAPPUCINO mit Basilikum Glacé	9.00
BOUILLON mit hausgemachten Flädli	6.00

## SALATE

BUNTER BLATTSALAT	7.00
GEMISCHTER SALAT	10.50

## FISCH

EGLIFILETS KNUSPERLI frittiert dazu Tartarsauce garniert mit Reis und Rahmspinat	34.00
BALCHENFILETS AUS DEM SEMPACHERSEE in Kräutern gebraten, dazu Reis mit Mandeln und Rahmspinat	35.00

# HAUPTGÄNGE

SCHWEINSSTEAK „MADAGASKAR“ mit Pfefferrahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet	31.00
SCHWEINS CORDONBLEU Pommes frites und Gemüsebouquet	32.00 mit Kalbfleisch 44.00
SCHWEINSSCHNITZEL paniert Pommes frites	24.00 mit Kalbfleisch 36.00
SCHWEINS RAHMSCHNITZEL Nudeln und Pfirsich	24.00 mit Kalbfleisch 36.00
SCHWEINS FITNESSTELLER garniert mit verschiedenen Salaten	28.00 mit Kalbfleisch 42.00
KALBSSTEAK „MORCHELSAUCE“ Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	48.00
KALBS GESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ dazu eine feine Rösti	40.00
ENTRECÔTE FÄCHER auf hausgemachter „Café de Paris“ Sauce Pommes frites und Gemüsebouquet	42.00
RINDSENTRECÔTE „STROGANOFF“ im Reiring garniert mit kleinem Gemüse	36.00
VEGANER SCHNITZEL mit Pommes frites garniert mit Tomaten- und Blattsalat an italienischem Dressing	25.00

# HAUS SPEZIALITÄTEN

KÜGELI PASTETLI hausgemacht	nature	13.00
	mit Pommes frites	17.50
hausgemachte BAUERNBRATWURST mit Zwiebelsauce „nach dem Rezept des Senior Chefs“	nature	12.50
	mit Pommes frites	17.00
	mit Rösti	20.00
RIESENSCHNITZEL „FÖRSTER ART“ paniert mit Speck, Champignons und Käse gratiniert		28.00
	mit Pommes frites	32.50
POULET CORDONBLEU gefüllt mit Cantadou und Rohschinken Country Kartoffeln und Gemüsebouquet		30.00
ROSS - FILET mit Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		42.00
KALBS LEBERLI begleitet mit einer feinen Rösti		33.00
ZARTES RINDSFILET auf hausgemachter „Café de Paris“ Sauce Safrannudeln und Gemüsebouquet		47.00
VEGI-JOGGINGTELLER Rösti Taschen gefüllt mit Frischkäse garniert mit einem reichhaltigen Gemüsebouquet		29.00

## AB ZWEI PERSONEN

CHÂTEAUBRIAND flambiert, dazu „Café de Paris“ Sauce Kartoffel Croquetten und Gemüsebouquet serviert in zwei Gängen		54.00
--	--	-------