

Apero Vorschläge:

Preis p. Person je nach Auswahl

- Grissini nature oder mit Rohschinken
- Oliven
- Kleine Bruschette pomodoro
- Tomaten – Mozzarella – Sticks
- Kleine Canapès mit Eiersalat
 - mit Rohschinken
 - mit Rauchlachs

- Kleine Pinsen aufgeschnitten in Häppchengrösse
-
- Kleine Bruschette pomodoro
- Tomaten – Mozzarella – Sticks

Vorspeisen:

- Antipasti misti und Bruschette pomodoro als Tavolata p. Platte 24.50
-
- Grüner oder Gemischter Salat 9.90 / 11.90
- Nüsslisalat mit Ei 14.50
-
- Vitello Tonnato 18.50
- Rindscarpaccio 21.50

Suppen:

- Brokkolicreme 9.50
- Rüblicreme 9.50
- Spinatcreme 9.50
- Meilener Rieslingschaumsuppe 9.50
-
- Bouillon mit Flädli 9.50
- Französische Zwiebelsuppe 11.50

Warme Vorspeisen:

- Kleine gefüllte Pastetli (Fleisch-, oder Gemüseragout) 17.50
- Kleine Fleischspiessli auf Ananas – Curry – Tagliatelle 18.50
- Drei Crevetten auf Tagliatelle aglio olio 21.50
- Handgemachte Brasato Ravioli 23.50
- Handgemachte Spinat – Ricotta – Ravioli 24.50
- Kleiner warmer Gemüsequiche 17.50

Hauptgänge mit Fleisch:

- ➔ Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinjus, Gemüse und Polenta 28.50
- ➔ Schweinssteak vom Grill mit Cafe de Paris, Gemüse garnitur und Pommes Frites 32.50
- ➔ Kalbs oder Rindsbraten im Ofen gegart mit einer Jus, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin oder Rotweinrisotto 32.50
- ➔ „Suure Mocke“ vom Rind (Sauerbraten) mit Rotkraut und Spätzli (oder Risotto in sämtlichen Variationen oder Kartoffelgratin) 28.50
- ➔ Brust oder Keule von der Freilandente mit parfümierter Orangenjus, Rotkraut und Kartoffelknödel (unter Vorbehalt) 34.50
- ➔ Dialog vom grilliertem Kalbs und Rindsfilet auf Jus – Spiegel, dazu Sauce Bearnaise, Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten 48.50

Hauptgänge mit Fisch

- ➔ In Butter gebratenes Felchen und / oder Eglifilet mit Riesling - Sauce und Salzkartoffeln und Spinat 36.50 / 42.50
- ➔ Ganze Seezunge am Stück in Butter gebraten mit selbigen Beilagen 42.50

Hauptgänge vegetarisch:

- ➔ Gemüse – Spätzlipfanne 24.50
- ➔ Gemüse – Nudelauflauf (Penne) 24.50
- ➔ Hausgemachte Gnocchi mit „Vier – Käse -Sauce 24.50
- ➔ Risotto mit saisonalen Pilzen 24.50

Dessert:

- ➔ Hausgemachtes Tiramisu 12.50
- ➔ Frittierte Apfelringe mit Vanillesauce 12.50
- ➔ Panna Cotta mit Beeren 9.50
- ➔ Warme Schoggichüechli mit weichem Kern und Passionsfrucht – Mangosorbet 13.50
- ➔ Berliner Eiskaffee / Eisschokolade 9.50