

Zu Beginn unsere Aperitif-Empfehlung:

„PecheRouge“

Roter Pfirsichlikör in prickelndem Sekt

5,50 €

Unsere Speisenauswahl:

Pikante Zwiebelsuppe auf französische Art mit Croûtons und Parmesan
überbacken

6,90 €

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Blattsalat und
Kartoffelrösti

14,90 €

Großer Salatteller mit Blattsalaten, Rohkostsalat und frisch gebratenen
Streifen von der Hähnchenbrust serviert mit unserem hausgemachtem

Dressing

16,90 €

Penne mit Blattspinat in Rahm, Kirschtomaten, frischen Champignons und
mildem Gouda überbacken

18,90 €

Winzerschnitzel an Burgunder Traubensauce dazu Kartoffelkroketten und
Salat der Saison

21,90 €

Grillteller mit je einem kleinen Schweinefilet, Putensteak und
Schweinerückensteak, hausgemachter Kräuterbutter, Steakhouse-

Pommes und Salat der Saison

24,90 €

Zarte Schweinemedallions an frischen Rahmchampignons mit Kartoffelrösti
und Salat der Saison

24,90 €

Cordon-Bleu aus dem mageren Schweinerücken klassisch gefüllt mit
Schinken und Käse, serviert mit Sauce Café-de-Paris, Steakhouse-
Pommes und Salat der Saison
23,90 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel
auf Penne an Gorgonzola-Rahmsauce dazu Birne mit Preiselbeeren und Salat
der Saison
24,90 €

Unsere Schnitzel vom zarten Schweinerücken:

Wiener Art 18,90 €

Mit Pfefferrahmsauce 20,90 €

Mit Champignonrahmsauce 20,90 €

dazu reichen wir Steakhouse-Pommes und Salat der Saison

Saftiges Schweinerückensteak „Berner Art“ an frischen Champignons in
Rahm mit gekochtem Schinken und Käse überbacken dazu Kartoffelrösti und
Salat der Saison
25,50 €

Argentinisches Rumpsteak
Wahlweise mit pikanter Pfeffersauce oder hausgemachter Kräuterbutter dazu
Steakhouse-Pommes und Salat der Saison
31,90 €

Dessert:

Hausgemachtes warmes Apfelküchlein an cremigem Vanilleeis und frischer
Sahne
6,90 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und frischer Sahne
6,90 €

„Espresso Krokant“
Cremiges Vanilleeis in heißem Espresso mit Sahne und Krokant
6,90 €