

Suppen

Hummer - Bisque

Sämige Hummersuppe mit Rauchlachs-Bruschetta 15.50

Vorspeisen

Grüner Salat

Bunter Blattsalat der Saison
mit hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl 9.50

Gemischter Salat vom Buffet

Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl 12.50

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella

14.50

Caesar Salad

Knackiger Eisbergsalat
mit sautierten Pouletbruststreifen und Speck und Croutons

Vorspeise 13.50
Hauptgang 22.50

Golfersalat

Bunter Blattsalat mit frischen Früchten garniert

	mit Pouletbruststreifen	23.50
	mit 3 Riesencrevetten	28.50

Roastbeef-Teller

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar, garniert mit Salaten

Vorspeise 21.50
Hauptgang 33.50

Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

	70 g	21.50
nach Ihrem Wunsch gewürzt: mild / mittel / scharf	130 g	29.50
	200 g	38.50
	mit Portion Pommes	+ 5.50

Fitnesssteller mit bunten Salaten vom Buffet

Anstelle von Salaten servieren wir Ihnen auf Wunsch auch Pommes und Gemüse

Pouletbrust	ca. 160g	29.50
Kalbspaillard	180g	33.00
Rindsentrecôte	180g	37.50
Grilliertes Rindsfilet	180g	45.50

Vegetarisches Gericht

Hausgemachtes Eierschwämmli ragout auf Rösti-Toast

serviert mit bunten Salaten 24.50

Bon-Bon Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt

an Safranschaum mit Ratatouille serviert 25.50

Sommerklassiker

Wurst-Käse-Salat

Einfach 14.50
mit verschiedenen Salaten garniert 19.50

Sommer „Spezial“ zum Nacktbaden

Wurstsalat mit Pommes frites (auf dem gleichen Teller serviert) 20.50
mit Käse +1.50

Hauptgerichte

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (220g)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat 34.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g)

feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen
begleitet von knuspriger Rösti oder Butternudeln 35.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern (160g)

in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli und Kräutern
als Beilage knusprige Rösti 33.50

Marinierte Riesencrevetten

auf sämigem Tomatenrisotto und buntem Gemüse 38.50

Grilliertes Rindsfilet auf kräftigem Jus (180g)

serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites 45.50
Als „Surf & Turf“ mit einer grillierten Crevette + 5.00

Gebrautes Kalbsschnitzel auf Eierschwämmli sauce

serviert mit Butternudeln und buntem Gemüse 34.50

Mit Kräutern aus dem eigenen Garten pochierte Pouletbrust

Serviert mit sämigem Risotto und buntem Gemüse 29.50

Pariser Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfeffersauce

begleitet von Thymiankartoffeln und Saison Gemüse 35.50

Fleisch- und Fischherkunft

Kalbs- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Pouletbrust aus der Schweiz

Rindsfilet aus Australien

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Cervelat aus der Schweiz

Black Tiger Crevetten aus Vietnam