

Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweinscordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweinsschnitzel paniert	31.00
mit Schweinscordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

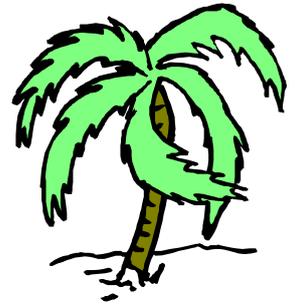
Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

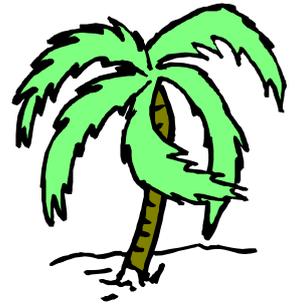
Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweinscordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweinsschnitzel paniert	31.00
mit Schweinscordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

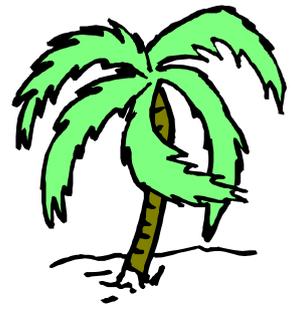
Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweinscordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweinsschnitzel paniert	31.00
mit Schweinscordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweinscordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweinscordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweinssteak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50



Frühling - Sommer- Spezialitäten

Kutteln

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Käse	21.50
Kutteln nach Zürcherart mit Kümmel und Käse	21.50
Kuttelnsalat	21.50

Elsässer Flammkuchen

Dünner Brotteig mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck belegt	22.00
--	-------

Salate

Wurstsalat einfach mit Pommes frites	22.50
Wurstsalat garniert	24.50
Wurst-Käsesalat einfach mit Pommes frites	25.50
Wurst-Käsesalat garniert	27.50
Siedfleischsalat einfach	21.50
Siedfleischsalat garniert	29.50

Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce überzogen	
Kleine Portion	21.00
Ganze Portion	29.00

Siedfleischcarpaccio

Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit Sauce Vinaigrette	28.50
---	-------

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz



Speisekarte

Kalte Speisen

Verschiedene Salate:

Grüner Salat	9.50
Menüsalat	7.00
Gemischter Salat	12.50
Salatteller mit Ei	19.00
Thonsalat garniert	23.50

Etwas Kleines

Salami-, Schinkenbrot (Vorderschinken)	9.00
1 Paar Rauchwurstli	11.50
1 Portion Pommes frites	10.00

Warme Speisen

Suppen:

Hausgemachte Bärlauchsuppe	12.50
----------------------------	-------

Tellergerichte:

Schweins schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	30.00
Schweins schnitzel paniert mit Pommes frites	28.00
Schweins cordonbleu mit Pommes frites	31.50
Rindsentrecôte mit Sauce Café de Paris und Pommes frites	47.00
Schweins steak mit Kräuterbutter und Pommes frites	31.00

Fitnesssteller:

mit Schweins schnitzel paniert	31.00
mit Schweins cordonbleu	34.00
mit Pouletbrüstli und hausgemachter Kräuterbutter	31.50
mit Fischknusperli und hausgemachter Sauce Tartar	31.00
mit Rindsentrecôte und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
mit Schweins steak und hausgemachter Kräuterbutter	33.50