

Tageskarte

<i>Consommé mit Flädle oder Ei</i>	7,00
<i>Kräftige Tomatensuppe mit in Gin eingelegten Cocktailtomaten</i>	8,00
<i>Käsespätzle mit Raclettekäse und gerösteten Zwiebeln</i>	13,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken u. Emmentaler dazu Gemüse und Pommes</i>	17,50
<i>„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark, Früchten und Pistazienreistimbale</i>	21,00
<i>Filetpfanne „Wasserstelz“ Schweinefilet im Speckmantel an Champignonsoße, Bohnengemüse und Rösti</i>	22,00
<i>Wiener Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	24,00
<i>Kalbssteak mit Kräuterseitlingsoße, Marktgemüse und Spätzle</i>	32,00
<i>Medaillon vom Rinderfilet an sämiger Pfeffersoße, Spätzle und Marktgemüse</i>	35,00
<i>„Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation - (ab 2 Personen) pro Person</i>	39,00

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen auch als kleinere Portionen an,
der Preis ermäßigt sich dann um € 3,--.