



Dienstag 17. März 2020

Menü N°1

Knackiger Nüsslisalat
mit ghacktem Ei

und/oder
Broccolischaumsuppe

Gebratene Kartoffelkühlein
mit Datteltomatenragout
und gefülltem Portobellopilz

23.00

Menü N°2

Knackiger Nüsslisalat
mit ghacktem Ei

und/oder
Broccolischaumsuppe

Lammgigot mit Kräutermarinade
an kräftiger Salbeisauce
dazu Kartoffelgratin und Ofengemüse

27.00

Business Menü N°3

Knackiger Nüsslisalat
mit ghacktem Ei

und/oder
Broccolischaumsuppe

Gebratene Riesencrevetten
an Sweet'n'sour-Sauce
dazu Gemüse-Reis

39.00

Business Menü N°4

Knackiger Nüsslisalat
mit ghacktem Ei

und/oder
Broccolischaumsuppe

SwissPrim-Kalbs-Cordon Bleu
mit gebackenen Kartoffelstäbchen
und Mandel-Broccoli

39.00

INFOS ZUM TAUSCHEN

Beats beliebte Weinschaumsuppe anstatt Tagessuppe: Aufpreis 5.00
Tages-Vorspeise anstatt Menüsalat oder Tagessuppe: Aufpreis 10.00

Vorspeise / Suppe

Tatar vom gebeizten Swisslachs
an weissem Spagel-Apfelsalat

15.00

Beats beliebte Weinschaumsuppe

12.90

Tages-Dessert

Bananen-Joghurtglace
mit exotischem Fruchtsalat

6.00



Kleine Tages-Schlemmereien

	klein	gross	
Risotto Sämiger Chardonnay-Spinatrisotto mit Zweierlei Randen, gebacken & glasiert und gehobelter Belperknolle	21.90	26.90	
Geschmorte Kalbskopfbäggli Butterzart geschmorte Kalbskopfbäggli an Blauburgundersauce, dazu Bramatapolenta und Dörrspeckbohnen	34.90	38.90	
Tatar Rassig gewürztes Rindstatar mit Brioche-Toast und Butter	80 gr 26.00	120 gr 32.00	160 gr 39.00
Stroganoff Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit knuspriger Rösti	38.00	43.00	
Asiatisch Gebratene Eiernudeln an gelbem indischen Curry mit buntem Gemüse mit gebratenen Wildfang-Riesencrevetten		21.90 39.90	
Eglifilets Eglifilets im Ittinger Bierteig gebacken mit Apfel-Chutney oder Sauce Tartar mit kleinen Kartoffeln	29.90	34.90	
Zarte Leberli Zartrosa gebratenes Kalbsleberli mit frischen Kräutern und knuspriger Rösti	32.90	37.90	
Marinierter Kalbsbraten 12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart an Kräuterrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin	32.00	37.00	
Die beste Rindfleisch-Qualität Butterzartes US-Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Rotweinschalotten dazu knackiges Gemüse und Kartoffelgratin	120gr 49.90	160gr 59.90	

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit Hormonen behandelt worden sein)

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Poulet: Schweiz

Lamm: Schottland / Irland / Australien / Neuseeland

Wild: Schweiz / Deutschland / Österreich