

## *Vorspeisen*

### **Nüsslisalat Mimosa**

Fr. 11.50

Erntefrischer Nüsslisalat an einem leichten Kartoffel-Speckdressing mit gehackten Eiern, knusprigen Croutons sowie Speckstreifen

### **Röschtipastetli**

Fr. 16.50

Mit einem Apfel-Zwiebelragout gefüllte Röschtipastetli, mit gebratener Entenleber umlegt

### **Prosciutto di cinghiale**

Fr. 14.50

Blume von Wildsaurohshinken an einen Nüsslisalatbouquet mit leichtem Himbeerdressing

### **Crevettencocktail**

Fr. 14.50

Eine halbe gefüllte Avocado, mit Crevettencocktail ausgarniert dazu reichen wir Butter und frischen Toast

### **Coquilles Saint - Jaques**

Fr. 15.50

Jakobsmuscheln, mit Speck umwickelt und in der Pfanne angebraten an einer Friseésalatblume

## *Suppen*

### **Scharfer Lachs**

Fr. 12.50

Frische hausgemachte Meeretichcremesuppe  
mit norwegischen Rauchlachsstreifen

### **Marroni mal anders**

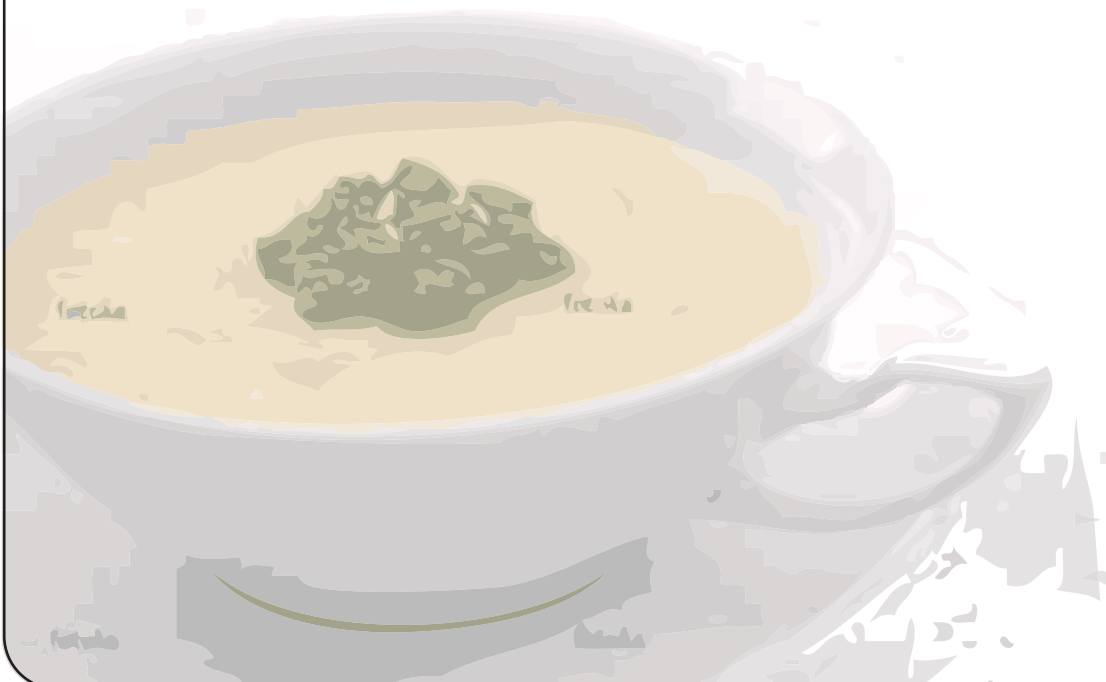
Fr. 11.50

Marronicremesuppe mit gebratener  
scharfer spanischer Chorizosalami

### **Klassiker**

Fr. 9.50

hausgemachte Consommé Double  
mit frischen Kräutern und einem Schuss Sherry



## *Hauptgerichte*

### **Entrecôte Strindberg**

Fr. 39.50

Zartes Entrecôte vom Schweizer Rind, rosa gebraten unter einer Zwiebel-Senfkruste, dazu knusprige Pommes Frites und marktfrisches Gemüse

### **Kalbsteak Italia**

Fr. 42.50

Mit getrockneten Tomaten und Peperoncini gefülltes Kalbssteak auf einem Balsamicosaucenspiegel, dazu Polenta und Zucchettigemüse

### **Rindsfilet Bordelaise**

Fr. 52.-

Schweizer Rindsfilet auf einem Bett von Rotweinjus mit Röstikroquetten und marktfrischem Gemüse

### **Le canard d'hiver**

Fr. 35.50

Gebratene französische Entenbrust auf einem Zwetschgensaucenspiegel, dazu Zimtspätzli und Apfel-Rotkohlgemüse

Ab 2 Personen frisch für Sie:

### **„Jaton“ Briand**

Fr. 56.-

Chateau Briand am Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert. Dazu reichen wir Ihnen Sauce Bernaise und folgende Beilagen zur Auswahl :

Pommes frites, Röstikroquetten, Reis, Butternüdeli, oder Salzkartoffeln

## *Fischgerichte*

### **Seezungenröllchen**

Fr. 40.50

Im Fischsud pochierte Seezungenröllchen, mit Spinat gefüllt und auf einem Safransaucenspiegel mit einem 3-farbigem Reisköpfchen serviert

### **Klassiker**

Fr. 32.50

In Mandelbutter gebratene Eglifilets, dazu Kefengemüse und Salzkartoffeln

## *Vegetarisch*

### **Saisonstrudel**

Fr. 26.-

Hausgemachter Gemüsestrudel im Blätterteigmantel auf einem Bett von Basilikum-Tomatensauce

### **Pilzcrêpe**

Fr. 22.50

Aus Eiern von Hof Lammet: hausgemachte Crêpe mit frischen Waldpilzen gefüllt und mit Käse gratiniert