

## Immer wieder Beliebtes

<b>Pouletragout "Tessinerart"</b> Pouletbrust-Streifen mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, an Parmesan-Rahmsauce an hausgemachten Nudeln		30.50 Fr.
<b>Fredi's-Röschti</b> Rösti mit Schinken gebraten und Raclette-Käse überbacken als Garnitur ein Spiegelei	Hauptgang Seniorenteller	29.50 Fr. 23.50 Fr.
<b>Frische Kalbsläberli</b> mit feinen Kräutern und einer Butterrösti	Hauptgang Seniorenteller	32.50 Fr. 26.50 Fr.
<b>Teufelsnudeln</b>  Rindsfiletwürfeli an Peperoni, Tomaten und Peperoncini mit Rahm verfeinert	scharf	32.50 Fr.
<b>Paniertes Kalbs-Schnitzel "Wiener Art"</b> vom Kalbsfilet Mit Pommes frites und einer Gemüse garnitur	Hauptgang Seniorenteller	42.50 Fr. 34.50 Fr.

## Vegetarisches

<b>Jäger-Röschti</b> Frische Waldpilze an Butter auf einer Rösti		30.50 Fr.
<b>Pikante Magronen</b>  <small>Fleischlos</small> an Tomatensauce mit Peperoncini und Rahm	Hauptgang Seniorenteller	22.50 Fr. 18.50 Fr.
<b>Gemischte frische Waldpilze</b> an einer Weisswein-Rahmsauce an hausgemachten Nudeln	Hauptgang Seniorenteller	31.50 Fr. 25.50 Fr.
<b>Äpler Magronen</b> mit Kartoffeln, Röstzwiebeln, Käse und Rahm	Seniorenteller	24.50 Fr. 19.50 Fr.
<b>Walliser Chäs röschti</b> mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken darauf ein Spiegelei	Seniorenteller	25.50 Fr. 20.50 Fr.
<b>Appenzeller Spätzlitopf</b> Hausgemachte Spätzli mit Appenzellerkäse und Röstzwiebeln	Hauptgang Seniorenteller	24.50 Fr. 19.50 Fr.

## Beliebte Fleischgerichte

<b>Lammrücken "provenzalischer Art"</b> auf einem Rotwein-Spiegel Kartoffel-Kroketten und einer Gemüse garnitur		33.50 Fr.
<b>Hochwacht-Filet</b> Schweinsfilet-Medaillons an einer Cognac-Rahmsauce Gemüse garnitur und neue Bratkartoffeln		34.50 Fr.
<b>Schweinsfilet-Spitzen</b> mit frischen Morcheln an Rahmsauce serviert mit einer Butter-Rösti	Hauptgang Seniorenteller	34.50 Fr. 28.50 Fr.
<b>Pfeffer-Steak</b> Schweins-Steak mit grünem Pfeffer an Cognac-Rahmsauce neue Bratkartoffeln und einer Gemüse garnitur	200gr	32.50 Fr.
<b>Züri-Geschnetzeltes</b> <i>Kalbsfilet</i> von Hand geschnetzelt, zart rosa gebraten an einer Champignons-Rahmsauce mit Cognac verfeinert serviert mit einer Butterrösti	Hauptgang Seniorenteller	42.50 Fr. 34.00 Fr.
<b>Kalbsfilet-Medaillons</b> an einer Marsalasauce serviert mit hausgemachten Nudeln und einer Gemüse garnitur		43.50 Fr.
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> ( <i>Vom Kalbs-Steak</i> ) gefüllt mit Bauernschinken und einem rassigen Greyerzerkäse in Butter gebraten serviert mit einer Gemüse garnitur und Pommes frites		42.00 Fr.
<b>Kalbs-Steak</b> an einer Cognac-Rahmsauce mit frischen Morcheln und hausgemachten Nudeln	200gr	42.00 Fr.
<b>Rindsfilet im Ofen gebraten</b> mit frischem Salbei, Rosmarin, Meersalz und Balsamico im Pfändli gebraten dazu wird ein Safran-Risotto serviert		43.50 Fr.
<b>Rindsfilet "nach Art des Hauses"</b> Zarte <i>Rindsfilet-Streifen</i> , rosa gebraten an einer mit Peperoni, Steinpilz und Gurken-Sauce dazu werden hausgemachte Spätzli serviert	Hauptgang Seniorenteller	41.50 Fr. 33.50 Fr.
<b>Ratsherren-Rösti im Pfändli</b> Kalbs-Rinds- und Schweinsfilet auf einer knusperigen Rösti garniert mit Kräuterbutter		42.50 Fr.

## Fisch

<b>Eglifilet</b> im Bierteig gebacken mit einer Tartaresauce und Petersilienkartoffeln	Hauptgang Seniorenteller	31.50 Fr. 25.50 Fr.
<b>Zanderfilet</b> auf Safran-Lauch Petersilienkartoffeln		31.50 Fr.
<b>Fisch-Chnusperli</b> ( <i>Pangasius</i> ) mit Kartoffelschilfern, im Chörbli serviert mit einer Tartaresauce	Hauptgang Seniorenteller	26.00 Fr. 19.50 Fr.
<b>Riesen-Crevetten im Pfändli</b> mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl Extra Vergine dazu ein Safranrisotto		39.50 Fr.

## Linienbewusstes

<b>Pouletbrüstchen</b> mit einer Gemüsekombination oder einer Salatgarnitur		29.50 Fr.
<b>Gemüseteller</b> fast der ganze Gemüsegarten mit Salzkartoffeln und kaltgepresstem Olivenöl nappiert	Vegetarisch	26.50 Fr.
<b>Kalbs-Schnitzel</b> ( <i>Kalbsfilet</i> ) mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüsegarnitur		41.50 Fr.
<b>Warmer Gemüsesalat</b> an Balsamico und Olivenöl Extra Vergine	Vegetarisch	25.50 Fr.

## Unsere Fitnesssteller

mit einer reichhaltigen Salatgarnitur und Kräuterbutter

<b>Schweins-Steak</b>	200 g	27.50 Fr.
<b>Kalbs-Steak</b>	200 g	39.50 Fr.
<b>Lammrücken-Filet</b>	200 g	34.50 Fr.
<b>Rinds-Filet</b>	160 g	39.50 Fr.
<b>Pangasius im Bierteig mit Tartaresauce</b>		26.50 Fr.

## Vorspeisen

Tomaten-Cremesuppe mit einem Rahmhäubchen		10.50 Fr.
Tagessuppe		8.00 Fr.
Bunter Blattsalat		8.50 Fr.
Gemischter Salat		11.00 Fr.
Tomaten mit Mozzarella		14.50 Fr.
Tomatensalat mit Zwiebeln		10.50 Fr.
Nüsslisalat mit Ei		13.50 Fr.
Brüsseler Salat mit Apfelstücklein und Baumnüssen		11.50 Fr.
Hirtensalat mit Fetakäse	Vorspeise Hauptgang	14.50 Fr. 22.00 Fr.
Lauwarmer Gemüsesalat an Balsamico mit Olivenoel extra Virgine	Vorspeise Hauptgang	13.00 Fr. 24.50 Fr.
Gemüse-Tatar mit Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	15.50 Fr. 25.50 Fr.
Beef-Tatar mit Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 Fr. 31.50 Fr.
Lachs-Carpaccio mit Meerrettichschaum Toast und Butter		18.50 Fr. 28.00 Fr.

### Fleisch-Herkunft

Rindfleisch, Schweinefleisch und Kalbsfleisch aus Schweizer Produktion

Rindsfilet und Entrecôte, Irland, Australien

Lammfleisch aus Neuseeland, Australien

Pouletbrüstli\* aus Brasilien

Zander-und Eglifilet frisch Schweiz, TK Kanada, Nordsee

\*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

**Für Informationen zu Allergien- und Intolleranzen wenden Sie**