

VORSPEISEN

Marktfrische Blattsalate mit Brotcroûtons	8.50
Gemischter Salat mit hausgemachter italienischer- oder französischer Salatsauce	10.50
Caesar Salat an Parmesandressing mit gebratenem Speck, Champignons und Parmesanspäne	14.00
Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei und gerösteten Kürbiskernen an französischem Dressing	11.50

SUPPEN

Erbsen-Minzerahmsuppe mit Vanilleschaum	10.50
Rinds-Consommé mit Griessnocke	9.50

KÖSTLICHKEITEN OHNE FLEISCH

	kleine Portion	
Rotes Gemüsecurry mit Jackfruit und Kochbanane serviert mit Jasminreis	18.00	24.00
Polentaschnitte gratiniert mit Birne und Gorgonzola auf Tomatensauce	19.00	26.00

FISCH UND FLEISCH

		kleine Portion
Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet (EST) an Sesam-Schaum mit getrüffeltem Süsskartoffelstampf und Spinat	26.00	34.00
Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) im Haselnussmantel mit Weisswein-Risotto und sautierten Avocadowürfel		32.00
Rindssauerbraten (CHE) mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	24.50	31.50
Gebratenes Lammnierstück (AUS) an Honig-Rosmarinjus mit Polentaschnitte und Schwarzwurzel		36.00
Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch (AUT) an Rahmsauce mit Baumnüssen, Trauben und getrockneten Aprikosen, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Weissweibirne mit Preiselbeeren	26.50	31.50
Gebratenes Kalbssteak (CHE) an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle und Broccoli		41.00
Tatar Classic (CHE) Bio-Rinds-Tatar mit Toast und Butter	22.00	31.00
mit Pommes Frites		+ 4.50

“HANS IM GLÜCK“ KLASSIKER

	kleine Portion	
Eglifilets im Bierteig (RUS) mit Sauce Tartare dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	24.00	31.00
“Züri Gschnätzlets“ (CHE) Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons an feiner Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti	33.00	39.00
Geschnetzelte Kalbsleber (CHE) in Butter sautiert mit Zwiebeln, Birnen, Mandelsplitter an Jus dazu knusprige Butterrösti	29.00	35.00
Paniertes Schweinsschnitzel (CHE) mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	18.50	26.00
Cordon Bleu (CHE) Schweinsplätzli gefüllt mit Schinken, Gruyère und Freiburger Vacherin dazu Pommes Frites und Gemüse garnitur		34.00
“Märli Pfännli“ (CHE) Schweinssteak mit Pfefferrahmsauce auf Käsespätzli und Gemüse		34.00

“Än Guete“ wünscht Ihnen

*Christian Bohnert, Küchenchef
Kai Dawson, Sous-Chef
Marco Borer, Leiter Gastronomie*