

SOMMERGERICHTE

Fitnesssteller garniert mit Früchten und Melonenschiffchen

- Gebackene Avocado mit pochiertem Ei	21.50
- paniertem Schweinsschnitzel (CHE)	28.50
- Pouletbrust "Supreme" (CHE)	29.50
- Schweinssteak (CHE)	30.50
- gebratenen Riesencrevetten (VNM)	32.50
- Yellowfin Tuna (PAZIFIK)	33.50
- Rindsentrecôte (220 gr) (CHE)	39.50
- dazu Country Cuts/Rösti Frites/Pommes Frites	+ 4.50

dazu servieren wir Ihnen nach Ihrer Wahl:

- Kräuterbutter
- Barbecuebutter
- Limettenbutter

VORSPEISEN

Marktfrische Blattsalate mit Brotcroûtons	8.50
Gemischter Salat mit hausgemachter italienischer- oder französischer Salatsauce	10.50
Tomaten – Mozzarella Salat mit Basilikumpesto und Rucola	14.50
Lattichsalat "Caesar Salad" mit Parmesandressing, sautierten Eierschwämmli, Speck und Parmesanhobeln	14.50
Roastbeefsteller "Hans im Glück" mit Salatbouquet und Sauce Tartare serviert mit Knoblauchbaguette <i>als Hauptgang</i>	18.50 32.50

SUPPEN

Tomatenconsommé mit pochiertem Ei	9.50
Eierschwämmlicrèmesuppe mit Sherry	10.50
Gazpacho Andaluz kalte spanische Gemüsesuppe mit gebratener Riesencrevette	10.50

KÖSTLICHKEITEN OHNE FLEISCH

	kleine Portion	
Fettuccine "Verdura" (rassig) mit Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Kräutern und Burrata	18.50	24.50
Panierte Tomatenscheiben dazu Wildreismix und Peperoni-Korianderdip	16.50	22.50

FISCH UND FLEISCH

	kleine Portion	
Gebratene Riesencrevetten (VNM) Fettuccine mit Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern	28.00	34.00
Yellowfin Tuna (PAZIFIK) mit Limettenbutter dazu Wildreismix und Pak-Choi mit Orange		33.50
Pouletbrust "Supreme" (CHE) mit Rösti Frites und Schmorgemüse		32.50
Schweinsbrustspitz vom Smoker (CHE) dazu frittierte Süsskartoffel Frites und Cole Slaw		32.50
Rindsentrecôte (220 gr) (CHE) mit sautierten Eierschwämmli dazu Tagliatelle und Broccoli		39.50
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 Salbei, Honigmelone und roten Zwiebeln 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 Spätzli und Gemüse		34.00

“Än Guete“ wünscht Ihnen

Christian Bohnert, Küchenchef

Kai Dawson, Sous-Chef

Marco Borer, Leiter Gastronomie