

Hauptgerichte

*Unsere kleine Schweinerei im Topf
Schweinemedallions in Butter gebraten mit rosa Champignons
grünen Bohnen, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln*

*Gebratenes von der Maispouardenbrust mit frischen Austernpilzen
auf Rahm von frischen Pilzen
dazu gemischter Salat und hausgemachte Spätzle*

*Zürcher Geschnetztes vom Kalb mit rosé Champignons in Rahm
dazu hausgemachter Berner Röstli und bunte Salate*

*Rumpsteak „Cafe de Paris“ vom argentinischen Angus - Rind
mit pikanter Kräuterbutter überbacken
Grilltomate, grünen Bohnen und Bratkartoffeln*

*In Butter gebratenes Lammrückenfilet mit Kräutern überbacken
auf Rosmarinjus mit grünem Bohnen und Speck-Bratkartoffeln*

*Gebratenes vom Rehrücken mit glacierten Maronen auf Portweinsauce
mit Kohlrabi-Zuckerschotengemüse und Semmelknödeln*

Dessert

*Zwetschgenterrine im Marzipanmantel
mit Mangostreifen und Vanilleeis*

Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis

Apfelcrêpe mit Calvadosschaum und Vanilleeis

*Frische Früchte mit Mascarponecreme überbacken
mit Vanilleeis*

Spezialität des Hauses

*Hausgeräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich, Toast, Butter
und grünem Salat*

*Forelle blau oder gebacken
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich
und Salzkartoffeln*

(Auf Wunsch auch gern filetiert)

<i>1 kl. Forelle</i>	<i>a 250g</i>
<i>1 gr. Forelle</i>	<i>a 350g</i>
<i>1 gr. Portion</i>	<i>a 250g</i>

*Forelle gebraten mit Mandelbutter
Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und grünem Salat*

<i>1 kl. Forelle</i>	<i>a 250g</i>
<i>1 gr. Forelle</i>	<i>a 350g</i>
<i>1 gr. Portion</i>	<i>2 Forellen a 250g</i>

*Gebratene Forellenfilets nach „Zuger Art“
auf einer Kräutersauce
mit Gemüse garnitur, Salat und Salzkartoffeln*