

Salate

Bunter Blattsalat nach Saison	CHF	8.80
Haussalat mit frisch gemischter Salat	CHF	10.50
Bierfuhrmann's Salat spezial Cervalat-Greyerzersalat auf einem Salatbett angerichtet	CHF	18.50
Salatteller Wilde Maa Reich garniertes Salatbouquet mit frischen sautierte Champignons	CHF	17.50
Wurstsalat mit Pommes frites	CHF	18.50

Alle Salate Servieren wir Ihnen mit italienischer oder französischer Sauce

Beachten Sie auch unsere Salate auf der Saisonkarte!

Suppen

Tagessuppe täglich ein neuer Genuss	CHF	7.00
Bouillon mit Sherry und Ei	CHF	8.50
Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe mit Gemüse und Fleischwürfel	CHF	9.50

Haben Sie die Suppen auf unserer Saisonkarte schon gesehen?

wussten Sie ...

... dass in der Bergregion von Pakistan das Salz aus dem Fels gebrochen und von Hand verlesen wird. Der rosarote Ton stammt von erhöhten Eisengehalt.

Spargel

Spargeln

mit Bärlauch-Butter und Knusper-Schinken
mit neuen Kartoffeln oder "Chratzete"

CHF 29.50

Spargeln

mit Rohschinken, neuen Kartoffeln oder "Chatzete"
an Sauce Hollandaise oder Bérnaise

CHF 34.50

Badische Spargelrolle

gefüllt mit Rohschinken und Hollandaise

CHF 32.50

Spargel mit Schweinsfilet

Schweinsfiletmedaillon auf einem Nest von Tagiatelle
mit Spargeln und einer Mascamponesauce

CHF 36.50

Spargel mit Rindsfilet

Rindsfilet mit einem Kräutermantel, frischen Spargeln
Sauce Bearnaise und einem Risotto

CHF 46.50

Spargel mit Jakobsmuschel

St. Jakobsmuschel und Bärenkiesschwanz auf Spargeln
mit Sherrytomaten, neuen Kartoffeln und Hollandaise

CHF 42.50

wussten Sie ...

... dass Schokominze nur mit viel Fantasie der Geschmack an Schoggi erinnert. Gemeint sind eher die dunkeln Stängel und Blätter. Für schmackhaften Sirup oder Glace, Passt auch in Kräuterquark.



Tatar

Beefsteak Tatar

Portion	CHF	29.50
1/2 Portion	CHF	20.50

Tatar infernale
scharf mit Sambal Oelek

CHF 29.50

Tatar noisette

CHF 29.50

Alle Tatar werden mit Toast und Butter Serviert



Fitnesssteller

Paniertes Schweineschnitzel

CHF 19.50

Schweinssteak Café de Paris

CHF 24.80

Paniertes Kalbsschnitzel

CHF 29.50

sämtliche Fitnesssteller sind reichhaltig mit Saisonsalaten garniert.
Wählen Sie zwischen italienischer und französischer Sauce.

Der heiße Stein - unsere Hausspezialität

Saftiges Straussen- oder Rindsfilet serviert auf heißen Stein
mit Pommes Frites und Saisongemüse und drei Saucen

oder

mit verschiedenen Sommersalaten

Strauss	CHF	35.50
Rind	CHF	44.50



Alle Preise inkl. 7.6 % MwSt.

Saisonale Gerichte

Salate

Spargelsalat mit Erdbeeren
in einem Mantel von Kopfsalat mit
einem Balsamicodressing

Vorspeise CHF 17.50
Hauptspeise CHF 26.50

Kombination von Frühlings
salaten mit Rosen von Rauchlachs und
Spargeln in Knusperteig

Vorspeise CHF 21.50
Hauptspeise CHF 32.50

Suppen des Frühlings

Spargelsuppe
mit Schinkenblättern und eine Haube von Mascapone

CHF 10.50

Hausgemachte Brenneselsüppchen
mit Streifen von geräuchertem Lachs und
einer Rahmhaube

CHF 11.50

Pasta und Vegetarisches

Blätterteigkarpfen mit Lauchkäse
auf Löwenzahnsalat serviert

CHF 24.50

Tagliatelle mit zweierlei Spargeln
an Basilikumrahm

CHF 27.50

Spargelrisotto
mit zweierlei Spargel und gehobeltem Parmesan

CHF 26.50

wussten Sie ...

... dass Marokanische Minzen frei von Teein sind und deshalb auch für Kinder und Senioren gut verträglich ist. Das ätherische Öl in den Blättern wird in der Kaugummiherstellung eingesetzt.

Immer guet

Läberli Madère oder Suuri
mit Butterrösti

Rind CHF 20.50
Kalb CHF 32.50

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites

CHF 19.50

Pouletflügeli
mit Pommes frites, Salatgarnitur, Tartarsauce

CHF 21.00

Schweinsrahmschnitzel
mit breiten Nudeln

CHF 23.50

Wienerschnitzel (Kalb)
mit Pommes frites und Tagesgemüse

CHF 31.50

Züüri Geschnetzles
mit Rösti

CHF 32.00

Cordon-Bleu
mit Gemüse und Pommes frites

Kalb CHF 36.50
Schwein CHF 29.50

Zartes Pferdefilet
mit einer Sauce Café de Paris mit zartem
Frühlingsgemüse und Röstikroketten

CHF 38.50

Tagliatelle
Nudeln an Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltem
und Saisongemüse

CHF 32.50

Fisch

Eglifilet im Bierteig
mit Salzkartoffeln und einer Hausgemachter
Tartar-Sauce

CHF 32.50

Dessert

Hausgemachte Caramelköpflü
reich garniert mit Früchten

CHF 8.50

Schoggi oder Apfelkuchen
mit Vanilleglace

CHF 9.50

Erdbeerenmousse auf Waldmeistersauce
mit Eiercognacglace

CHF 12.50

Ein dreierlei von Erdbeeren
Erdbeermousse, Erdbeerparfait und frische Erdbeeren

CHF 14.50

Ein Mango-Millefeuilles
auf Himbeeren und Mangosauce

CHF 13.50

Zitronensorbet
mit Wodka

CHF 11.50

Apfelsorbet
mit Calvados

CHF 12.50

Ananassorbet
mit Campari

CHF 12.50