

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgericht
Terrine de fois de canard Hausgemachte Entenleber –Terrine serviert mit Ananas Chutney Roséwein-Gelee und dazu französisches Baguette	25.50	35.50
Rindstatar klassisch ganz nach Ihrem Wunsch von mild bis feurig serviert mit Butters-toast und Pommes frites	19.50 5.50	35.50
„Einsiedler Ofeturli“ Leichter Zwiebelkäsekuchen mit Speckwürfeli auf Kartoffelteig, serviert mit Salatstrauß	13.50	21.00
Salate und Suppen		
Bunter Blattsalat	9.50	
Gemischte hausmarinierte Salate <i>Hausgemachte Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Himbeervinaigrette</i>	11.50	
Tagessuppe	9.50	
Tom-Kha-Gai Asiatische Kokosmilchsuppe	11.00	

Aus dem Wasser....

Gebratener Lachs aus Schottland mit Safranrisotto und Kräuterschaum 35.50

Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren 38.50

Daniels Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse 40.50

Rindsfilet Gulasch „Stroganoff“ serviert mit Kräutertagliatelle 44.50

Gebratene Kalbskotelette mit Grill-Gemüse-Kartoffeln,
Barbecue Sauce und Kräuterbutter 48.50

Rindsfilet „Linde“ serviert mit Pommes Dauphine,
Blumenkohlpüree, Sous-Vide Babykarotten 53.00/44.00

Fleischlos

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, schwarzen Oliven,
Rucola und gehobeltem Parmesan 29.50

Hausmarinierte Salate mit Fleisch oder Fisch

Pouletbrust 26.00

Tagesfisch 27.00

Kalbsschnitzel nature 32.00

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch, Himbeervinaigrette

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Fleisch-Deklaration

Entenleber-F, Fleisch: CH, Australien, Lachs-GB, Crevetten-VNM

Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

F&B/Karten/Sommer 2019