

## Zum Apéro

### Apéro Häppchen

Oliven, Grana Padano, eingelegte Tomaten | 9.80

Unsere  
Wein-Empfehlung  
Pinot Grigio  
7.5dl 44.-

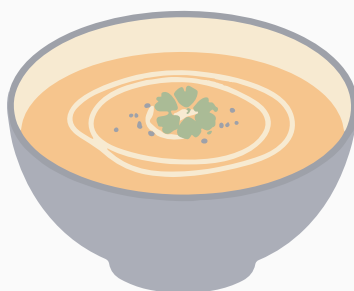


## Suppen

Kokos-Curry-Suppe | 12.-

Bouillon mit Sherry

Rindsbouillon mit Sherry | 8.50



## Vorspeisen

### Bunter Blattsalat

mit Hausdressing | 8.80

### Marktsalat

Pepperoni, Oliven, Mais, Karotten, Tomaten und Hausdressing | 11.50

### Burrata

mit Cherrytomaten, saisonalem Gemüse und Pesto  
14.90

### Rucolasalat

Cherrytomaten, Parmesansplitter und  
italienisches Hausdressing | 12.80

### Rindstatar

gehacktes Rindfleisch serviert mit Toast und  
Butter | 24.50

Dazu empfehlen wir auf Wunsch einen passenden  
Begleiter:

Wodka – klassisch klar und kühl | 3.-

Cognac – weich und rund mit feiner Reife | 3.-

Whisky – kraftvoll und ausgewogen | 3.-

## Vegan und vegetarisch

### Veganes Curry

Gemüse, Kokosmilch, Reis und Früchte | 24.50

### Vegetarische Frühlingsrollen (4 Stück)

Salat, Hausdressing und süss-saure Chillisaucce  
25.50

### Green Burger

saftiger Plant-Based-Patty, Zwiebeln, Tomaten,  
Essiggurke, BBQ-Sauce, knuspriges Brioche-Bun  
und Pommes frites | 26.-

## Aus dem Wasser

### Eglifilets im Bierteig

Saisonales Gemüse, Pommes frites und  
Tartarsauce | 32.50

### Dorade meunière

Saisonales Gemüse, Reis und Tartarsauce | 34.50



## Aus dem Land

### Kreuzfilet 180g

Rindsfilet auf dem Rechaud serviert,  
hausgemachte Café-de-Paris-Butter, saisonales  
Gemüse und Pommes frites | 49.50

### Rindstatar

gehacktes Rindfleisch, gewürzt und serviert mit  
Toast, Pommes frites und Butter | 32.50

Dazu empfehlen wir auf Wunsch einen passenden  
Begleiter:

Wodka – klassisch klar und kühl | 3.-

Cognac – weich und rund mit feiner Reife | 3.-

Whisky – kraftvoll und ausgewogen | 3.-

### Kreuz Burger

gebratener Rindsburger, Speck, Zwiebeln, Tomate,  
Essiggurke, BBQ-Sauce, Salat, knuspriger  
Brioche-Bun und Pommes frites | 26.50

Ein Schluck Rotwein?

Bolgheri rosso DOC,  
Grattamacco – Bio  
7,5dl 54.-



## Roastbeef

Pommes frites und Tartarsauce | 29.-

## Tagliata di manzo 180g

Entrecote 180g, auf Rucolabeet mit grobem Meersalz und Pommes frites | 42.-

## Schweins Cordon - bleu

gefüllt mit Bauernschinken und Raclettekäse, saisonales Gemüse und Pommes frites | 36.50

## Schweineschnitzel

paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes frites | 27.-

## Schweinsrahmschnitzel

Schweinsnierstück an Pilzrahmsauce, saisonales Gemüse und Teigwaren | 28.50

## Schweinssteak 180g

Kräuterbutter, saisonales Gemüse und Pommes frites 31.-

Alle Fleischgerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich (+5 CHF).



## Pasta - Kreationen

### Napoli

Penne mit Tomatensauce | 17.-

### Bolognese

Tagliatelle mit hausgemachter Fleischsauce | 19.50

### Tagliatelle mit Crevetten

Tagliatelle, Crevetten, frische Cherrytomaten und Rucola | 26.-

### Penne mit Pesto

Grüne Pestorahmsauce und Parmesansplitter  
19.50

