

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 Dressing | 8.80

Marktsalat

Peperoni, Oliven, Mais, Karotten, Tomaten und Dressing | 11.50

Burrata

mit Cherrytomaten, saisonalem Gemüse, Rucola und Pesto 14.90

Rucolasalat

Cherrytomaten, Parmesansplitter und Dressing 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, Dressing und süss-saure Chillisaucе | 25.50

Green Burger

Plant-Based-Patty, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurke, BBQ-Sauce, Salat, 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

Entrecôte 180g mit grobem Meersalz, Rucola, Cherrytomaten, Dressing, Parmesansplitter und Pommes frites | 44.-

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.-



Pasta - Kreationen

Napoli

Penne mit Tomatensauce | 17.50

Bolognese

Tagliatelle mit hausgemachter Fleischsauce | 20.50

Tagliatelle mit Crevetten

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

Penne mit Pesto

Grüne Pestorahmsauce und Parmesansplitter | 19.-



Alle Gerichte (ausser Schweins Cordon-bleu) sind auch als kleine Portion erhältlich (Preisreduktion CHF 3.-).