

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Frühlingssalat mit Trockenfleisch und Bergkäse	16.50
Crevettencocktail "Calypso"	18.50

Suppen:

Tomatencrèmesuppe	13.50
Klare Fischsuppe mit Curryschaum gratiniert	16.50
Kraftbrühe mit Sherry "Tio Pepe"	11.50

Warme Vorspeisen:

Hausgemachte Ravioli an Rahmsauce	22.50
Tagesfisch mit Olivenöl gebraten "Mediterran"	24.50

Hauptgang:

Filetwürfeli vom Angusrind "Stroganoff" 52.50
Paprikarahmsauce mit Peperoni-, Zwiebeln- und Gurkenstreifen

Kalbsleber an feiner Sauce mit Zwiebeln und Kräuter 39.50
Speckrösti

Kalbsteak vom Emmentaler-Kalb 54.50
im Ofen rosa mit Calvadosrahmsauce

Lammrückenfilet rosa gebraten an Kräutersauce 52.50

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück knusprig gebraten 38.50
gefüllt mit Hinterschinken und Bergkäse

Steak vom Schweinsrücken	36.50 / 150 gr.	40.50 / 200 gr.
Steak vom Kalbsrücken	52.50 / 150 gr.	58.50 / 200 gr.
Médaillon vom Angusrind	52.50 / 150 gr.	58.50 / 200 gr.
(äs geit ou grösser...)		

mit hausgemachter Kräuterbutter, Senfrahmsauce oder Pfefferrahmsauce

mit Gemüsedegarnitur und einer Beilage nach Wahl

Gebratenes Zanderfilet vom Berneroberrand "Mediterran" 48.50
mit in Olivenöl gebratenes Gemüse

Pochiertes Swiss-Lachsmédaillon an Safranrahmsauce 48.50
mit Frühlingszwiebeln und Spargeln

Fischteller "Chef" 52.50
(Wir geben Ihnen gerne Auskunft)