

## Fleischlose Spezialitäten:

### **Sautiertes schottisches Lachsfilet**

an spritziger Weissweinsauce mit farbenfrohem Mischgemüse  
und feinem Kräuter-Reis

Fr. 29.50

\* \* \*

### **Quinoa-Risotto**

Der Weisswein-Risotto aus dem Inka-Weizen zubereitet mit buntem  
Marktgemüse und Rispentomaten garniert

Fr. 24.50

\* \* \*

## Unsere Haus-Klassiker

### **Panierte Schweineschnitzel**

mit Pommes-frites und  
Gemüse garnitur

Fr. 23.50

\* \* \*

### **Gut bekräuterte Kalbsleber leicht rosé gebraten**

auf klassischem Kalbs-Jus mit knuspriger  
Berner Rösti serviert

Fr. 28.50

\* \* \*

### **Kalbs-Cordon-bleu nach Haus-Art**

mit reichlich Käse und Schinken gefüllt, dazu  
Pommes-frites und eine Gemüse garnitur

Fr. 41.50

\* \* \*

### **Butterzarte Rinds-Hohrückenfilets grilliert**

mit hausgemachter Kräuterbutter serviert  
Pommes-frites und Gemüse garnitur

Fr. 34.50

\* \* \*

### **Rindshohrücken-Filetgulasch Stroganoff**

an pikanter Paprika-Rahmsauce  
mit Trockenreis

Fr. 31.50

\* \* \*

### **Rinds-Entrecôte an Eierschwämmli-Pfeffer-Sauce**

mit Rosmarin-Bratkartoffeln und bunter  
Gemüse garnitur

Fr. 41.50

\* \* \*

Alle Preise inkl. 7.7 % Mwst