

# Lunchmenu

18. bis 22. September 2017

Zu jedem Lunchmenu servieren wir eine hausgemachte Suppe oder einen bunten, frischen Salat.

## MENU

<b>Tortelli gefüllt mit Trüffel-Ricotta mit Trüffel-Rahmsauce</b> <i>Ricotta-truffle tortelli with truffle-cream sauce</i>	22.50
<b>Fish Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce, dazu Reis &amp; Pak-choi</b> <i>Sautéed pikeperch fillet with lemon sauce, served with rice &amp; pak-choi</i>	24.50
<b>Roast Kalbshackbraten mit Rotweinjus, dazu Kartoffelpüree &amp; Gemüse</b> <i>Veal meat loaf with red wine gravy, served with mashed potatoes &amp; vegetables</i>	25.50
<b>Wild Reh-Geschnetzeltes mit Brandy-Waldpilzsauce, dazu Spätzli &amp; Gemüse</b> <i>Slices of roe deer with brandy-mushroom sauce, served with spätzle &amp; vegetables</i>	28.50
<b>Black Angus Entrecôte (200g)</b> Vom Grill mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln & Gemüse <i>Grilled sirloin steak with chimichurri sauce, served with fried potatoes &amp; vegetables</i>	39.50

## CLASSICS

<b>Chèvre Salad</b> Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit gemischtem Salat <i>Warm goat cheese on baguette with mixed salad</i>	19.50
<b>Healthy Salad</b> Baby-Spinat mit Avocado, Karotten, Parmesan & Balsamico <i>Baby spinach with avocado, carrot, parmesan splinter &amp; balsamico</i>	23.50
<b>Caesar Salad</b> mit Riesencrevetten Lattich mit Parmesan-Spähne, gebratener Speck & Croûtons mit Pouletbrust-Spiesschen <i>Lettuce with parmesan splinter, roast bacon &amp; croutons</i>	28.00 26.00
<b>Steak Salad</b> Gebratenes Rindsentrecôte in Streifen auf buntem Blattsalat, Baby-Spinat & Kresse mit Parmesan-Spähnen, Cherry-Tomaten & Balsamico <i>Sliced sirloin steak on mixed leaves, baby spinach &amp; cress with parmesan splinter, cherry tomato &amp; balsamico</i>	32.50
<b>Beef Tatar</b> Rindstatar mit Toast & Butter <i>Beef tatar with toast &amp; butter</i>	28.50
<b>Aubrey Beef Burger – BIO &amp; homemade! + Haus-Fries &amp; Coleslaw</b> Hausgemachter 200g Rindsburger mit Cheddar, Speck, Tomate, Gurke & Haussauce <i>Homemade 200g organic beef burger with Cheddar, bacon, tomato, gherkin &amp; house sauce</i>	28.50
<b>Smoked Chicken Burger + Haus-Fries &amp; Coleslaw</b> Schweizer Pouletbrust mit Cheddar-Käse, Tomaten, Rucola & Smoked Honey-Sauce <i>Swiss chicken breast, Cheddar, tomato, rocket &amp; smoked honey sauce</i>	26.50
<b>Veggie Burger + Haus-Fries &amp; Coleslaw</b> Gemüseburger mit gegrillte Peperoni, Zucchini & Haussauce <i>Vegetable burger with grilled sweet pepper, zucchini &amp; house sauce</i>	22.50
<b>DESSERTS</b>	
Sorbet & Glacé Limette / Erdbeere / Vanille / Schokolade pro Kugel	3.50
Chocolate Surprise warm serviert mit 1 Kugel Vanille-Glacé	13.00
NY Cheese Cake mit Himbeersauce	8.50

## SOFTDRINKS

Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Cola Zero / 7 up / Bitter Lemon / Tonic / Eistee	30cl	4.50
Ginger Beer Thomas Henry / Ginger Ale Schweppes / Rivella rot und blau		
Orangen- / Ananas- / Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.00
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	5.00
Apfelschorle Apfelsaft, Soda, Limette	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Grapefruit Cooler Pink Grapefruitsaft, Pfefferminze, Angostura, Soda	35cl	10.00
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

## BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, Schweizer Bier	30cl	5.00
	40cl	6.50
Schneider Weisse Bayerisches Hefeweissbier	50cl	8.50
Corona Extra Mexikanisches Mais-Bier	33cl	7.50
Schlossgold Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00

## SCHAUMWEIN

	10cl	
Prosecco Extra Dry Azienda Enrico Bedin (I)		8.00
Moscato Dolce "Accademia" Sandro Bottega, Treviso (I)		9.00
Roederer Brut Premier Champagne (F)		15.00

## WEISSWEIN

		10cl	
Grüner Veltliner „Löss“ 2014 (Ö)	Trauben: Grüner Veltliner		8.00
Poggio Al Drago 2015 (I)	Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay		7.00
Pinot Grigio „Sot lis Rivis“ 2013 (I)	Trauben: Grauburgunder		9.00
Marius Blanco 2015 (Sp)	Trauben: Verdejo, Sauvignon Blanc		7.50
Quinta de Cidrô 2013 (P)	Trauben: Sauvignon Blanc		8.50

## ROSÉ

		10cl	
Rosado de Cidrô 2015 (P)	Trauben: Touriga Nacional, Tinta Cão		7.00

## ROTWEIN

		10cl	
Ripasso del Castello 2013 (I)	Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella		8.00
La Tremenda 2013 (Sp)	Trauben: Monastrell		7.50
Gran Marius 2008 (Sp)	Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah		9.00
Malbec Ambrosia 2012 (Arg)	Trauben: Malbec, Cabernet Franc		9.50
Horny Owl 2014 (RSA)	Trauben: Syrah		7.50

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.