

# Speisekarte

## Suppen

Flädli-suppe	5.00
Tomatenrahmsuppe	8.50
Steiner Rieslingsuppe	10.50



## Salate

Kleiner / grosser bunter Blattsalat	5.00 / 8.50
Gemischter Salat Kartoffelsalat-Randen-Sellerie-Tomaten-Gurke-Blattsalat	12.50
Bauern Salat Oliven, Feta, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln an Olivenöl-Zitronensauce	14.00
Wurst Salat /Wurst Käse Salat Cervelat garniert auf Eisbergsalat mit Tomaten und Gurken/ Leerdamer	16.00/18.50



## Nudelgerichte

### Schweizer Klassiker:

Rinds Gehacktes mit Hörnli + Apfelmus	17.50 + 2.00
Spaghetti Bolognese Rindhackfleischsosse	17.50
Käsespätzli Spätzli, Rahm, Zwiebeln, Knoblauch, Emmentaler/Gruyere	17.50

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

Kartenzahlungen/Twint akzeptieren wir ab einem Betrag von 20 CHF/EURO, darunter berechnen wir einen pauschalen Zuschlag von 0.50 CHF/EURO

Für Bezahlungen in EURO berechnen wir eine Kurs-/Aufwandsentschädigung von 10%

Zusätzliche Gedecke berechnen wir mit einer pauschalen Reinigungs-/Aufwandspauschale von CHF 2.00 pro Gedeck

# Speisekarte

## Empfehlung des Hauses

<b>Fischknusperli mit buntem Salat</b> Zander- Knusperli im Bierteig und Tartar sauce	<b>22.50</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und buntem Blattsalat</b>	<b>22.50</b>
<b>Auf Wunsch auch Gluten frei</b>	<b>24.50</b>
<b>Schweinsschnitzel Natur an Champignonrahmsauce mit Beilage und buntem Blattsalat</b>	<b>26.50</b>
<b>Schweins Cordon bleu mit Beilage und buntem Blattsalat</b> gefüllt mit Gruyere und Schinken,	<b>30.50</b>
<b>Auf Wunsch auch Gluten frei</b>	<b>32.50</b>
<b>Kalbsleberli mit Bratkartoffeln an Weisswein-Buttersauce</b>	<b>31.50</b>
<b>Rinds Entrecote ca 250 gr mit Beilage und buntem Blattsalat</b> mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	<b>36.50</b>

### Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Butternudeln, Spätzle, Kroketten, Country Potatoes

### IMMER EIN GENUSS

<b>Käsefondue nach Hausrezept 200 gr /oder 250 gr</b>	<b>22.50/25.50</b>
Zutaten: Kirsch, Weisswein, Knoblauch, serviert mit Brot	<b>Pro Person</b>

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

Kartenzahlungen/Twint akzeptieren wir ab einem Betrag von 20 CHF/EURO, darunter berechnen wir einen pauschalen Zuschlag von 0.50 CHF/EURO

Für Bezahlungen in EURO berechnen wir eine Kurs-/Aufwandsentschädigung von 10%

Zusätzliche Gedecke berechnen wir mit einer pauschalen Reinigungs-/Aufwandspauschale von CHF 2.00 pro Gedeck

# Speisekarte

## Unsere Vegetarisch und Low Carb Gerichte

<b>Gemüsepfanne vegan (V)</b>	<b>19.50</b>
Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Cherry Tomaten gebraten an Olivenöl mit Knoblauch und Thymian serviert mit Brot	
<b>Vegipfanne</b>	<b>19.50</b>
Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Frischkäse, Rahm, <u>Sojasosse</u> .	
<b>Auf Wunsch auch als Rindfleisch/ oder Hähnchenbruststreifenpfanne</b>	<b>24.50</b>
<b>Fitnesssteller</b>	<b>22.50</b>
Bunter Blattsalat, Cherrytomaten, Gurke, Paprika und Hähnchenbruststreifen dazu Brot	
<b>Grosser Wrap (warm)</b>	<b>22.50</b>
Gefüllt : Pilze, Paprika, Salat, Hähnchenbruststreifen, Sauce :Frischkäse, Rahm,	



## Dessert

<b>Vanille / oder Erdbeere Eis mit Rahm</b>	<b>Stk. 3.50</b>
<b>Vanille Eis mit Rahm und heissen Himbeeren</b>	<b>11.00</b>



**Zusätzliche Gedecke berechnen wir mit einer pauschalen Reinigungs-/Aufwandspauschale von CHF 2.00 pro Gedeck**

Informationen zu Allergenen: Wenden sie sich bitte an unser Personal.

Fleisch- und Fischdeklaration finden Sie im Restaurant oder wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

Kartenzahlungen/Twint akzeptieren wir ab einem Betrag von 20 CHF/EURO, darunter berechnen wir einen pauschalen Zuschlag von 0.50 CHF/EURO

Für Bezahlungen in EURO berechnen wir eine Kurs-/Aufwandsentschädigung von 10%

Zusätzliche Gedecke berechnen wir mit einer pauschalen Reinigungs-/Aufwandspauschale von CHF 2.00 pro Gedeck