



Monats-Spezialitäten

Spez - 1

Zartes Rinds-Entrecôte
überbacken mit Café de Paris
dazu gibt's Streichholzkartoffeln

CHF 39.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 44.50

Spez - 2

Frisches Stubenküken im Ofen gebacken
nach Wahl mit: Rosmarin, Chili oder Chnobli
serviert mit Pommes frites (Zubereitung ca. 25 Min)

CHF 34.--

mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 39.--

Spez - 3

Lauwarmer "La Sanglée" Weichkäse auf
pikantem süss-sauren Gemüsebeet, Bratkartoffeln,
Honig, Preiselbeeren und Granatapfel

CHF 29.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 34.50

Spez - 4

Meerbarsch-, Eglifilet und Riesencrevetten pochiert
an karibischer Currysauce
serviert mit Reis

CHF 36.--

mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 41.--

Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen mit Rinds-Entrecôte-Streifen, Cherrytomaten, Mozzarella,
Zwiebeln, Crème fraîche und geriebenem Parmesan

CHF 26.50

Schlemmermenu passend zur Jahreszeit

Tomaten-Mozzarellasalat "Caprese"
an extra vergine Olivenöl und Balsamico

Egli gebacken mit Sauce Tartar
serviert mit Kräuter-Reis

Zartes Rinds-Entrecôte überbacken mit Café de Paris
serviert mit Streichholzkartoffeln

Coupe Romanoff

oder

Mango-Quarkmousse mit frischer Pfefferminz-Limettenpesto

oder

Sorbet "Spiritus"

Menu komplett CHF 76.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 66.50