

## VORSPEISEN

*Schottischer Rauchlachs  
mit Meerrettichschaum  
und frittierter Kirschen-Tomate*

18.50 / 32.00

*Crevetten-Cocktail  
mit Toast und Butter*

18.50 / 32.00

*Riesencrevetten  
auf sautiertem Chicorée  
mit Dill-Senfsauce*

19.50 / 36.00

*Rinds-Carpaccio  
mit gehobeltem Parmesan und  
feinem Olivenöl aus Griechenland*

17.50 / 31.00

*Beefsteak « Tatar »  
mit Cognac, Toast und Butter*

23.50 / 35.00

*6 Burgunder-Schnecken  
mit Kräuterbutter im Töpfchen gratiniert*

16.50

*Förster-Toast  
mit feinen Pilzen an Rahmsauce*

16.50 / 30.00

*Vorspeise / Hauptgang  
Preise in CHF, inkl. MWSt*

## SUPPEN

*Bouillon mit Flädli*

9.50

*Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen...*

10.50

*...und mit einem Schuss Gin*

12.50

*Zwiebelsuppe mit viel Käse gratiniert*

10.50

*Pot-au-feu von Fischen und Gemüsen,  
leicht parfümiert mit Pernod  
dazu servieren wir Knoblauchbrot*

18.50

## SALATE

*Saisonsalat*

10.50 / 8.50

*Gemischter Salat*

11.50 / 9.50

*Tomatensalat « Caprese »  
mit Mozzarella und Zwiebeln*

14.50 / 12.50

*Salate Standardportion / Salate kleine Portion  
Preise in CHF, inkl. MWSt*

## VEGETARISCH

*Klassischer Gemüseteller  
mit Spiegelei*

*29.50 / 25.00*

*Reisring « Colonial »  
mit Früchteragout in Curryrahmsauce*

*29.50 / 25.00*

## FISCHGERICHTE

*Eglifilets im Bierteig gebacken  
serviert mit Schnittlauchkartoffeln,  
Blattspinat und Tartarsauce*

*43.00 / 37.00*

*Zander-Piccata auf Safran-Risotto  
mit Kräuter, Tomaten-Coulis  
und Balsamico-Glace*

*43.00 / 37.00*

*Sautierte Lachsschnitte umgeben  
von verschiedenen Gemüsen an  
Fischrahmsauce dazu Butterreis*

*45.00 / 39.00*

*Seezungenfilet « Dézaley »  
Seezungenröllchen auf Blattspinat an  
Weissweinsauce mit Crevetten und Champignon,  
dazu eine gemischte Wildreis-Timbale*

*56.00 / 49.00*

*Standardportion / kleine Portion  
Preise in CHF, inkl. MWSt*

## FLEISCHGERICHTE

*Schweins Cordon-bleu  
mit Pommes-frites und buntem Gemüse*

*38.00 / 32.00*

*Kalbsgeschnetztes nach Zürcher-Art  
an Rahmsauce mit Champignons  
serviert mit Butterrösti*

*42.00 / 36.00*

*Kalbsrückensteak « Furtbächli »  
an sämiger Baumnuss-Sauce mit  
gemischtem Wildreis und Gemüsebouquet*

*52.00 / 45.00*

*Im Ofen gebratenes Lammrückenfilet  
an Knoblauch-Kräuterkruste mit  
Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt*

*46.00 / 40.00*

*Rindsfiletwürfel « Stroganov »  
serviert mit Butterspätzli und buntem Gemüse*

*53.00 / 46.00*

*Zartes US-Filetbeefsteak « Madagaskar »  
an rassiger Pfeffersauce mit  
Butterreis und saisonalem Gemüse*

*56.00 / 49.00*

*Châteaubriand reichhaltig garniert  
mit Béarnaisesauce*

*62.00 (ab 2 Personen, Preis pro Person)*

*Standardportion / kleine Portion  
Preise in CHF, inkl. MWSt*