



Vorspeisen

<i>Entenleber gebraten auf Blattsalat oder auf Apfelschnitzen mit Süssweinschaum ***</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Carpaccio vom US Rindsfilet mit Herbstsalaten garniert ***</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Trüffel-Ravioli mit Trüffelsaft ***</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Crevettenspiesschen auf Blattsalaten ***</i>	<i>Fr. 19.50</i>

Suppen

<i>Rieslingschaumsuppe ***</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Quittensuppe mit Ingwer ***</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Hummersuppe mit Scampiwürfel ***</i>	<i>Fr. 15.50</i>

Salate

<i>bunter Blattsalat ***</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>gemischter Salat ***</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gourmet-Salat mit Lachs, Entenbrust, Ei und Pilzen ***</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck und Pilzen ***</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Lauwarmer Krautsalat mit Speck ***</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Dressing nach Wahl: french, balsamico, italienisch



Hauptspeisen

<i>Filetteller „Hoffnung“ Rinds-Kalbsfilet mit Pilzen und Béarnaise Gemüse garnitur, Pommes Frites ***</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Hackbraten „Grossmutter Art“ Gemüse garnitur Kartoffelstock ***</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Indischer Curryteller Kalbsfiletmedaillon auf Curryreis Frücht garnitur ***</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Rindsfilet im Pfännli mit Frischkräutern Gemüsebouquet Kartoffelgratin ***</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>Lammfilet im Kräutermantel auf Rahmnüdeli ***</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Kalbfleischröllchen an Rahmsauce mit Rohschinken, Taleggio und Salbei gefüllt Hausgemachten Nudeln ***</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Fischkarussell an Champagnersauce Gemüse garnitur Butterreis ***</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>US Rib Eye Steak an grüner Pfeffersauce Gemüse garnitur Pommes Frites ***</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Chateaubriand, ab 2 Pers., p. P. reich garniert mit Gemüse, Sauce Béarnaise Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 54.00</i>