

# VORSPEISEN

**Nüsslisalat „Gourmet“** Fr. 14.50  
Mit geräucherten Entenbruststreifen (Balsamico-Dressing)

**Nüsslisalat „Trichti“** Fr. 14.20  
Mit gebratener Kalbsleber (Italien-Dressing) ( Es hät solangs hät )

**Blattsalat „Allerlei“** Fr. 11.80  
Mit Mostessig-Blumenkohl, Parmesan, Kernen, Croutons  
(Balsamico-Dressing)

**Gemüse-Tartar dazu Toast und Butter** Mild oder Scharf Fr. 14.--

**Offenes Ravioli gefüllt mit Speck, Sellerie, Kartoffeln** Fr. 11.--  
an Petersilienschaum

**Weissweinsuppe mit Crevettenspiess** Fr. 13.50

**Tom-Kha-Gai Suppe** Fr. 12.--  
Thailändische Pouletsuppe mit Champignons und Koriander

( Vorspeisen gelten nicht als Hauptspeise, Gedeckzuschlag + Fr. 4.--)

## 7dl. Weine im Offenausschank:

1dl. El Coto Rioja Spanien Fr. 6.20

1dl. Primitivo Salento Italien Fr. 6.80

# HAUPTSPEISEN

**Kalbsleber „Marsala“** Fr. 36.--  
Zarte, fein geschnittene Kalbsleber an Marsalasaucce dazu Röstli  
( Es hät solangs hät )

**Kalbs-Kotelette (300gr.) nach Florentiner Art** Fr. 46.--  
Mit Spinat-Hollandaise Sauce überbacken dazu breite Nudeln  
mit Brösmeli und Wurzelgemüse

**Cordon bleu „Andere Art“** Fr. 32.50  
Gerolltes Schweins- Cordon bleu gefüllt mit Schinken,  
Pfeffer-Raclettekäse und Gemüsestreifen dazu Pommes frites  
und Gemüse

**Schweinsfilet-Medaillons „Gorgonzola“** Fr. 34.--  
Dazu breite Nudeln mit Brösmeli und Gemüse

**Hackbraten „Grossmutter Art“** Fr. 32.--  
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce dazu breite Nudeln  
mit Brösmeli und Wurzelgemüse

**Zanderfilet „Rio“** Fr. 34.50  
Gebratenes Zanderfilet mit Limettenschaum auf Blattspinat  
und Salzkartoffeln

**Hausgemachte Ricotta-Spinat-Gnocchi** Fr. 24.--  
an einer Gorgonzolasauce und gerösteten Baumnüssen

(inkl. gesetzlicher MWSt)