

Von der Weide

	70 gr	140 gr
Würzig mariniertes Rindstatar mit Salatbouquet und hausgemachtem Brioche	25	29
Dünne Kalbfleischtranchen mit Gemüse-Vinaigrette, würzigem Rucolasalat und knusprigen Dörrtomaten-Chorizosäcklein	22	27
Garniertes, warmes Kalbskopfragout mit Kräuter-Eierschwämmivinaigrette, serviert mit Salzkartoffeln	19	24
„Saltimbocca“ Gebratene Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	27	33
Saftiges Roastbeef mit Tartarsauce Knusprige Country-Kartoffeln Salatbouquet an Balsamico-Vinaigrette	27	32

Von der Weide

„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischtranchen mit leichter Thunfischsauce und Kapern	19	26
Gebratene Rindsfiletstreifen mit Peperoni und Calvadosjus Bramata Polenta Marktfrisches Gemüse	29	37
Panierte Kalbsschnitzel, serviert mit bunten Salaten an französischer Salatsauce		36
Gebratenes US-Rindsfilet mit Avocado-Tomatenvinaigrette, kleinem Sommersalat, Sauerrahmmousse und knusprigen Maisfritter	45	52

Von der Weide

Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit Kräuterbutter und Rotweinjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse	40	47
Gebratenes Lammentrecôte auf Rucola-Parmesanbeet mit Balsamico und Olivenöl, serviert mit Dörrtomaten-Kräutermuffin und Rotweinjus	39	47
Gebratenes Kalbssteak mit Eierschwämmilrahmsauce Frische Nudeln Marktfrisches Gemüse	42	49
Zweierlei vom Rind Rindstatar und gebratenes US-Rindsfilet* mit Peperonitapenade und Madeirajus Frittierte Kartoffelkrapfen und leichter Blattsalat	45	52

Fleischherkunft:

Rind: Schweiz, USA | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz
Lamm: Australien | Poulet: Brasilien

*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten

Allergenkennzeichnung:

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden
Auskunft über Allergene in unseren Speisen
und Gerichten.