

Immer Aktuell – Toujours en vogue

Pouletbrustwürfeli mit Curry Sauce, „Bombay Style“	
Trockenreis und Früchte	29.80
<i>Dés de suprême de poulet au curry « Bombay Style », servis avec riz et fruits</i>	
Klassisches Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse	29.80
<i>Cordon-bleu de porc*</i>	
Klassisches Kalbs - Cordon bleu mit Schinken und Käse	39.50
<i>Cordon-bleu de veau *</i>	
Feines Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, knusprige Rösti	37.50
<i>Emincé de veau à la zurichoise, rösti</i>	
Saftiges Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsauce	49.50
<i>Steak de selle de veau à la sauce aux morilles*</i>	(klein 44.50)
Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert*</i>	(klein 48.50)
Zartes Rindsfilet sautiert mit frischen Pilzen	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté aux champignons des bois*</i>	(klein 48.50)
Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis	47.50
<i>Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz</i>	
* Frisches Marktgemüse, Allumettes – Kartoffeln oder Butternüdeli	
<i>* Légumes du marché, pommes allumettes ou nouilles au beurre</i>	

Spaghetti mit Fleischwürfeli an feiner Pilz-Rahmsauce	24.50
<i>Spaghetti à la mode du Chef</i>	

Vegetarisch – Végétarien

Spaghetti mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	19.50
<i>Spaghetti aux tomates fraîches et basilic</i>	
Spaghetti mit frischen Eierschwämmli	24.80
<i>Spaghetti aux chanterelles fraîches</i>	
Seeländer Gemüsesinfonie mit Waldpilzen	29.50
<i>Symphonie de légumes du Seeland accompagnés de champignons des bois</i>	