

## *Immer Aktuell – Toujours en vogue*

<b>Pouletbrustwürfeli mit Curry Sauce, „Bombay Style“</b>	
<b>Trockenreis und Früchte</b>	29.80
<i>Dés de suprême de poulet au curry « Bombay Style », servis avec riz et fruits</i>	
<b>Klassisches Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse</b>	29.80
<i>Cordon-bleu de porc*</i>	
<b>Klassisches Kalbs - Cordon bleu mit Schinken und Käse</b>	39.50
<i>Cordon-bleu de veau *</i>	
<b>Feines Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, knusprige Rösti</b>	37.50
<i>Emincé de veau à la zurichoise, rösti</i>	
<b>Saftiges Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsauce</b>	49.50
<i>Steak de selle de veau à la sauce aux morilles*</i>	(klein 44.50)
<b>Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer</b>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert*</i>	(klein 48.50)
<b>Zartes Rindsfilet sautiert mit frischen Pilzen</b>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté aux champignons des bois*</i>	(klein 48.50)
<b>Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis</b>	47.50
<i>Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz</i>	
<b>* Frisches Marktgemüse, Allumettes – Kartoffeln oder Butternüdeli</b>	
<i>* Légumes du marché, pommes allumettes ou nouilles au beurre</i>	
***	
<b>Spaghetti mit Fleischwürfeli an feiner Pilz-Rahmsauce</b>	24.50
<i>Spaghetti à la mode du Chef</i>	

## *Vegetarisch – Végétarien*

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