

Immer Aktuell – Toujours en vogue

<i>Feines Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, knusprige Rösti</i>	37.50
<i>Emincé de veau à la zurichoise, rösti</i>	
<i>Saftiges Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsauce</i>	49.50
<i>Steak de selle de veau à la sauce aux morilles*</i>	<i>(Klein 44.50)</i>
<i>Klassisches Schweins - Cordon bleu mit Schinken und Käse</i>	29.80
<i>Cordon-bleu de porc *</i>	
<i>Klassisches Kalbs - Cordon bleu mit Schinken und Käse</i>	39.50
<i>Cordon-bleu de veau *</i>	
<i>Entrecôte vom Natura-Limousin Rind</i>	
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert</i>	48.50
<i>Entrecôte du Limousin au beurre aux fines herbes maison</i>	
<i>Entrecôte double vom Natura Limousin Rind</i>	
<i>mit hausgemachter Béarnaise Sauce (ab 2 Personen)</i>	49.50
<i>Entrecôte double à la sauce béarnaise maison (à partir de 2 personnes)</i>	
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert*</i>	<i>(Klein 48.50)</i>
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit frischen Pilzen</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté aux champignons des bois*</i>	<i>(Klein 48.50)</i>
<i>Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis</i>	47.50
<i>Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz</i>	

* ***Frisches Marktgemüse, Allumettes – Kartoffeln oder Butternüdeli***

* *Légumes du marché, pommes allumettes ou nouillettes au beurre*

Vegetarisch – Végétarien

<i>Spaghetti mit frischen Pilzen</i>	24.50
<i>Spaghetti aux champignons des bois frais</i>	
<i>Seeländer Gemüsesinfonie mit Waldpilzen</i>	29.50
<i>Symphonie de légumes du Seeland accompagnés de champignons des bois</i>	