

Immer Aktuell – Toujours en vogue

<i>Pouletbrustwürfeli mit Curry Sauce, „Bombay Style“</i>	
<i>Trockenreis und Früchte</i>	29.80
<i>Dés de suprême de poulet au curry « Bombay Style », servis avec riz et fruits</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>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>	(klein 44.50)
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit grünem Pfeffer</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté au poivre vert</i>	(klein 48.50)
<i>Zartes Rindsfilet sautiert mit frischen Pilzen</i>	53.50
<i>Tournedos de boeuf sauté aux champignons des bois</i>	(klein 48.50)
<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>	

Vegetarisch – Végétarien

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