

Unsere Klassiker

<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse</i>	48
<i>Zürichergeschnetzelttes mit Rösti</i>	41
<i>Riz Casimir</i>	41
<i>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti</i>	41
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madeira mit Rösti</i>	43
<i>Tartar vom Rindsfilet</i>	41

Les trois filets „Façon Rebstock“, servis en trois fois p.P 62

Es wird immer ein Filet nach dem anderen Filet serviert. Ganz gemütlich für Sie.

Schweinsfiletmédailon an Currysauce mit frischen Früchten und Reis

Kalbsfiletmédailon an Morchelsauce mit Gemüse und Butternüdeli

Rindsfiletmédailon an Sauce Béarnaise mit Gemüse und Croquettes

Le Châteaubriand „traditionel“ p.P 58

Zartes Rindsfiletsteak von über 400 gr. am Stück zart gebraten, tranchiert und garniert mit vielen verschiedenen Gemüsen und kleinem Pilzragout serviert mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Croquettes

Vegetarische Gerichte

<i>Gemüsemosaik</i>	27
<i>Morcheltraum</i>	31
<i>Mascarpone-Risotto mit Zucchetti und Cherrytomaten</i>	28

*Wir beziehen unsere Fleischprodukte von der Firma Grauwiler AG, Basel
Wir beziehen unser Gemüse und unsere Molkerei- und Eierprodukte von der Firma
Lüchinger AG, Dornach*