



---

Mittwoch 07.08.2024

---

## Menü N°1

Knackiger Eisbergsalat  
Ei | Speck | Croûtons

\*\*\*

Geeiste Tomaten-Ananas Kaltschale

\*\*\*

Ofenfrische Gemüse Quiche | Sauerrahm-Dip  
marinierter Apfel-Linsensalat

28

## Menü N°2

Knackiger Eisbergsalat  
Ei | Speck | Croûtons

\*\*\*

Geeiste Tomaten-Ananas Kaltschale

\*\*\*

Am Stück gegartes Schweinsrack | Kräuterbutter  
Speckbohnenbündel | Kartoffelgratin

33

## Business Menü N°3

Knackiger Eisbergsalat  
Ei | Speck | Croûtons

\*\*\*

Geeiste Tomaten-Ananas Kaltschale

\*\*\*

Gebratene Wildfang-Riesencrevette  
Blattspinat | Eierschwämmli-Risotto

43

## Business Menü N°4

Knackiger Eisbergsalat  
Ei | Speck | Croûtons

\*\*\*

Geeiste Tomaten-Ananas Kaltschale

\*\*\*

Zarte Kalbfleischstreifen Zürcher Art  
Speckbohnenbündel | knusprige Rösti

43

---

### INFOS ZUM TAUSCHEN

Unsere beliebte Weinschaumsuppe anstatt Tagessuppe: Aufpreis 6  
Tages-Vorspeise anstatt Menüsalat oder Tagessuppe: Aufpreis 10

---

## Vorspeise / Suppe

Bündnerfleisch-Tatar | Melonenwürfel  
marinierte Blattsalatherzen

16

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

15

## Tages-Dessert

Erfrischender exotischer Fruchtsalat  
zartschmelzendes Bananen-Joghurtglace

10



# Kleine Tages-Schlemmereien

	klein	gross
<b>Risotto</b> Eierschwämmli   Risotto Blattspinat   gehobelte Belperknolle	32	37
<b>Fitnesssteller Schnitzel</b> Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet Bunte Sommersalate   Melonenrose	40	45
<b>Pulled Beef</b> Pulled Beef 16 Stunden weichgegart   BBQ-Sauce Knusprige Rösti	35	40
<b>Stroganoff</b> Black Angus-Rindsfiletwürfel   Stroganoffsauce Knusprige Rösti	44	49
<b>Eglifilets</b> Eglifilets im Ittinger Bierteig Apfel-Chutney oder Sauce Tartar   Kartoffeln	38	43
<b>Zarte Leberli</b> Gebratenes Kalbsleberli   frische Kräuter Knusprige Rösti	39	44
<b>Marinierter Kalbsbraten</b> 12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce   Gemüse   Kartoffelgratin	36	41
<b>Black Angus-Gourmet Rindsfiletsteak</b> Rotweinschalotten   grüne Pfeffersauce Gemüse   Kartoffelgratin	120gr 54	160gr 61

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

#### Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / \*Amerika (\* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein),  
Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel: Schweiz, Fisch: Schweiz / Estland / Russland, Crevetten: Vietnam,  
Lamm: Australien / Neuseeland – kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.