

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 10.50

Lauwarmes Spargelduett an Bärlauchpesto
Salatbouquet und Himbeerculli
CHF 14.50

Tartar vom Wildlachs
auf Rucola, mit Cherrytomaten
serviert mit Toast und Butter
CHF 19.50

Rindstartar verfeinert mit Cognac
serviert mit Toast und Butter
CHF 22.50

Unser Küchenteam macht für Sie ausgezeichnete hausgemachte Salatsaucen. Wählen Sie Ihren Favoriten





SUPPEN

Selleriecappuccino

mit Randenchips und gebratene Speckwürfel

CHF 11.50

Curry-Kokossuppe

mit gebratener Crevette und Knoblauchcroutons verfeinert

CHF 14.50

VEGETARISCH

Casareggi in Bärlauchpestosauce

Serviert mit grünen und weissen Spargeln

Pinienkerne und Cherrytomaten

CHF 28.50

Hausgemachte Bärlauchravioli

an einer Schnittlauchrahmsauce und Parmesanspäne

Klein CHF 19.50

Gross CHF 27.50



„Brüggli“ Forellenfilets mit Gemüse in Folie gegart
dazu Limettenschaum und Bratkartoffeln
CHF 36.50

Seeteufelmedaillons im Röstimantel
auf Lauchrahmgemüse
CHF 42.50

Rotes Thai Curry mit Crevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis
CHF 39.00

Felchen gebraten an Bärlauchrahmsauce
serviert mit Basmatireis und Strauchtomaten
CHF 37.50

Eglifilet gebacken im luftigen Bierteig
serviert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce
CHF 42.50



FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

mit hausgemachter Butterrösti und Saisongemüse

CHF 42.50

Poulet Supreme gebraten, gefüllt mit Kräuterfrischchäs

auf hausgemachten Bärlauchtagliarini

dazu Sherryjus und Mandelbrokkoli

CHF 36.50

Rindsfilet an kräftigem Rotweinjus, dazu Bärlauchrisotto,

hausgemachtes Chutney und Strauchtomaten

CHF 49.50

Lammracks vom Grill an kräftigem Rotweinjus

auf Ratatouille, serviert mit Bärlauchkartoffeln

CHF 43.50

Simons Cordon Bleu vom Schwein

Gefüllt mit Buureschinken und Steiner-Chäs

dazu Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 34.50



DESSERTS

Hausgemachtes **Caramel- Köpfl**

mit Rahm und Früchten

CHF 9.50

Beerenträumli

luftig aufgeschlagene Philadelphiacreme mit Beerenmix und Knusper-Mandel-Splitter im Glas serviert

CHF 7.50

Warmes **Schokoladentörtchen**, (mit Felchlin-Maracaibo 65%) dazu Sauerrahmglacè und Fruchtkompott

CHF 14.50

Hausgemachtes Beerenparfait

auf Beerenkompott und Rahm

CHF 11.50





Eiscafé Point

mit Kirsch CHF 12.50

ohne Kirsch

CHF 10.50

Unsere hausgemachten Sorbets/Glacè:

Erdbeersorbet

Mangosorbet

Blutorangensorbet

Melonensorbet

Sauerrahm

Vanille

Schoggi

Joghurt-Amarena

Preis pro Kugel: CHF 4.00

