



KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 10.50

leicht pikanter Mango-Avocadosalat
serviert im Chäschröbli auf Salatbeet
CHF 14.50

Rindstartar verfeinert mit Cognac
serviert mit Toast und Butter

VORSPEISE: CHF 22.50

HAUPTGANG: CHF 36.50

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

A grey silhouette of a mountain range is positioned at the bottom of the page, extending across the width of the text area.



SUPPEN

Bärlauchcappucino

mit Spargeleinlage und Croutons

CHF 11.50

Curry-Kokossuppe

mit gebratener Crevette und Knoblauchcroutons verfeinert

CHF 14.50

VEGETARISCH

Spargelrisotto mit hausgemachtem Bärlauchpesto

garniert mit Cherrytomaten

Gross CHF 28.50

Pasta-Bonbons «tricolore»

an einer Bärlauchsauce und Parmesanspäne

Klein CHF 19.50

Gross CHF 27.50



FISCH

„Brüggli“ Forellenfilets

auf Spargelrisotto, an Limettenschaum

CHF 36.50

Lachsfilet vom Grill an Limonensauce
serviert mit Bratkartoffeln und Spargeln

CHF 39.00

Rotes Thai Curry mit Crevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis


CHF 39.00

Felchen gedämpft an einer Safransauce
serviert mit Basmatireis und Cherrytomaten

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, an Sherryjus

CHF 36.50

Rindsfilet an kräftigem Rotweinjus, dazu Kartoffelcrispys,
hausgemachtes Chutney und Strauchtomaten

CHF 49.50


Lammracks vom Grill an kräftigem Rotweinjus,
auf Bärlauchrisotto und Spargeln

CHF 43.50

Simons Cordon Bleu vom Schwein (Point-Hit)

Gefüllt mit Buureschinken und Steiner-Chäs
dazu Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 34.50





DESSERTS

Hausgemachtes **Caramel- Köppli**
mit Rahm und Früchten
CHF 9.50

Beerenträumli
luftig aufgeschlagene Philadelphiacreme mit Beerenmix und
Knusper-Mandel-Splitter im Glas serviert
CHF 8.50

Warmes **Schokoladentörtchen**, (mit Felchlin-Maracaibo 65%)
dazu Sauerrahmglacè und Früchten
CHF 14.50

Hausgemachtes Schoggimousse (Felchlin Maracaibo 65 %)
serviert mit Früchten und Rahm
CHF 11.50





Eiscafé Point

MIT KIRSCH CHF 12.50 ohne Kirsch CHF 10.50

marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace
und hausgemachtem Merengue CHF 10.50

Unsere hausgemachten Glacé/Sorbets:

Ananassorbet
Melonensorbet
Pfirsichsorbet
Erdbeersorbet

Sauerrahmglacé
Vanilleglace
Schoggiglace
Snickersglace

Preis pro Kugel: CHF 4.50

