



KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 10.50

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

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
serviert mit Salatbouquet und Balsamico
CHF 18.50

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.

SUPPEN

Gazpacho mit einer Sauerrahmhaube
und Croutons
CHF 11.50

Curry-Kokossuppe
mit gebratener Crevette und Knoblauchcroutons verfeinert
CHF 14.50

VEGETARISCH

gebackene Safrankugeln an Kräuterquark-Dipp
garniert mit gemischten Saisonsalaten an Haussauce
Gross CHF 28.50

Spinat-Ricotta-Ravioli
an einer Schnittlauchsauce und Parmesanspäne
Klein CHF 19.50 Gross CHF 27.50



FISCH

„Brüggli“ Forellenfilets

auf Gemüserisotto, an Limettenschaum

CHF 36.50

Lachsfilet vom Grill an Limonensauce

serviert mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

CHF 39.00

Rotes Thai Curry mit Crevetten und Gemüse

serviert mit Basmatireis

CHF 39.00

Zanderfilet gebraten


auf Safranrisotto und Grillgemüse

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

Vitello Tonato

Kalbsbraten an Thunfischsauce und Garnituren

KLEIN CHF 21.50

GROSS CHF 34.50

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

CHF 49.50

Pouletfilet in Cornflakes gewendet


im Pesto-Bun-Brot > mit Tomaten, knackigem Salat, Gurken,
gebratenem Speck, Ei und leicht pikanter Cocktailsauce
dazu Kartoffelcrispys

CHF 34.50

Simons Cordon Bleu vom Schwein (Point-Hit)

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

CHF 34.50



DESSERTS

Hausgemachtes **Caramel- Köpfl**

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
Mangosorbet
Erdbeersorbet

Sauerrahmglacé
Vanilleglace
Schoggi-glace
Snickersglace

Preis pro Kugel: CHF 4.50

