

KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 10.50

Nüsslisalat
serviert mit Ei und Speck an Haussauce
CHF 15.50

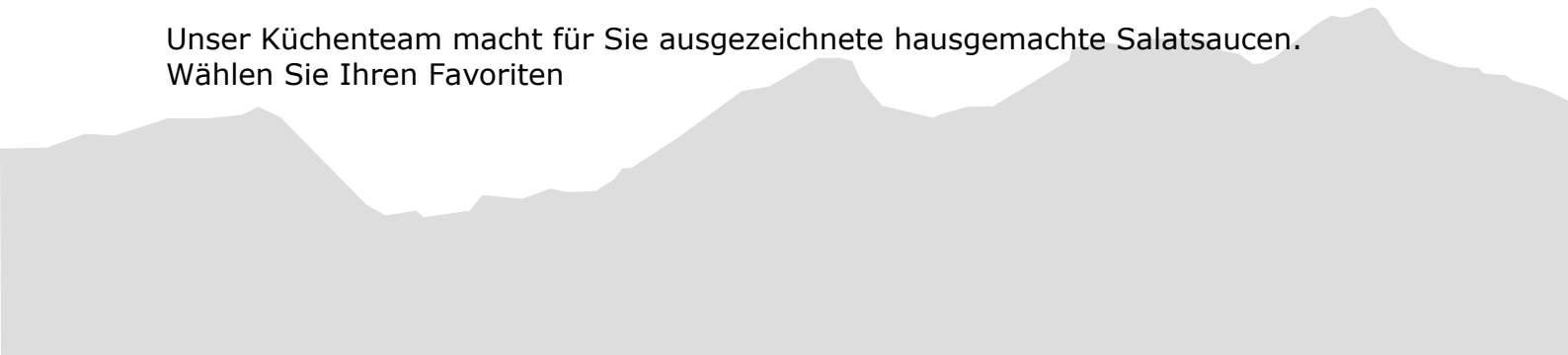
Raumlachsstreifen mit gebratenen Eierschwämmli
serviert mit Salatbouquet und Honig-Senf-Sauce
CHF 18.50

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



SUPPEN

Kürbis-Cappuccino

mit gerösteten Kürbiskernen und Blätterteigstäbli

CHF 12.50

Curry-Kokossuppe

mit gebratener Crevette und Knoblauchcroutons verfeinert

CHF 14.50

VEGETARISCH

Herbstteller «Point»

mit glasierten Maroni, Rosenkohl, Rotkraut und Wildrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel

CHF 29.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen

an einer Salbeibutter, mit Pinienkernen, Cherrytomaten
und Parmesanspäne

Klein CHF 22.50

Gross CHF 29.50



FISCH

„Brüggli“ Forellenfilets

auf Kürbisrisotto, an Limettenschaum

CHF 38.50

Rotes Thai Curry mit Crevetten und Gemüse

serviert mit Basmatireis

CHF 39.00

Zanderfilet «Saltimbocca» gebraten


auf Eierschwämmirisotto und Cherrytomaten

CHF 39.00

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

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

CHF 49.50

Lammracks vom Grill an Rosmarinjus

serviert auf Eierschwämmli risotto und Cherrytomaten

CHF 45.50

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**, (Felchlin-Maracaibo 65%)

dazu Sauerrahmglacè und Früchte

CHF 15.50

Zimtparfait

serviert mit marinierten Zwetschgen und Rahm

CHF 13.50





Eiscafé Point

MIT KIRSCH CHF 12.50 ohne Kirsch CHF 10.50

hausgemachtes Schoggimousse (Felchlin Maracaibo 65%)
mit marinierten Zwetschgen und Rahm CHF 11.50

Coup Nesselrode CHF 13.50

Unsere hausgemachten Glacè/Sorbets:

Ananassorbet

Zwetschgensorbet

Mangosorbet

Blutorangensorbet

Sauerrahmglacè

Vanilleglace

Schoggiglace

Snickersglace

Preis pro Kugel: CHF 4.50

