

Speise-Karte

Bei Allergien und Intoleranzen informieren wir Sie gerne über unsere Produkte. Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz, unsere Brote werden in der Schweiz produziert, ansonsten wird das Gericht separat gekennzeichnet.

Vorspeisen

	Fr
Grüner Blattsalat *	8.50
Gemischter Saisonsalat *	10.50
Rucolasalat mit Parmesanspänen an Olivenöl-Balsamicodressing	12.00
Gebratene Riesencrevetten (VT) (als Hauptgang +Fr. 10.00) serviert auf Blattsalaten *	15.50
Caesar's Salad	13.50
Lattichsalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons, an französischer Salatsauce mit Parmesan	(als Hauptgang +Fr. 8.00)
Tagessuppe garniert mit Rahmtupf	8.50
Rassige Currysuppe mit Rahmhäubchen	9.50

*Salatsauce nach Wahl: italienisch oder französisch

Salatgerichte

Salatteller «Obergass» Verschiedene Salate garniert mit Speckwürfeli, Emmentaler Käse, Brotcroûtons und Champignons	21.50
Fitness-Teller: Salatteller mit	
Pouletbrust	27.50
Schweinssteak	30.50
Entrecôte	39.00
Rindsfilet	44.50
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu (mit Mostbröckli und Raclette-Käse)	39.00
Beefsteak Tatar garniert mit Zwiebeln und Kapern, dazu Toast und Butter (mild-mittel-scharf)	30.00

Hauptspeisen

	Fr
Bärlauch-Ravioli an leichter Rahmsauce mit frischem Bärlauch und getrockneten Tomaten	27.00
Gemüse-Curry verschiedene Gemüse an Currysauce, serviert im Reisring	26.50
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	22.50
Pouletschnitzel «Bärlauch» gebratene Pouletbrust an leichter Rahmsauce mit frischem Bärlauch	27.50
Schweinssteak «Madagaskar» an sämiger Pfeffersauce	30.50
Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel, dünn geklopft	39.00
Kalbsmedaillons «Limone» saftig gebratene Kalbsmedaillons an leichter Limonensauce	39.00
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Raclette-Käse	39.00
Entrecôte mit Kräuterbutter Garstufe nach Wahl	39.00
Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» an Paprikasauce, garniert mit Peperonistreifen, Gurken und Champignons	40.50
Rindsfilet an Prosecco-Dijonsensauce Garstufe nach Wahl	44.50
Nudelgericht mit gebratenen Crevetten gebratene Riesencrevetten (VT) an Safransauce mit frischen Zucchettistreifen	38.00
Gebratenes Doradenfilet (EU) serviert an Weissweinsauce mit frischen Kräutern	30.00

Beilagen: Pommes frites, Nudeln, Reis, Tomatenspaghetti

(inkl. 8.1% MWST)