

# Spargelkarte

## Vorspeisen

CHF

Weisse Spargelcrèmesuppe  
mit grünem Spargelragout



Vorspeise 9  
Hauptgang 13

Hausgemachtes, geräuchertes Lachstatar mit Toast  
an grün-weissem Spargelsalat

Vorspeise 13  
Hauptgang 19



## Hauptgänge

Portion grüner und weisser Spargel  
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln



30

### **zusätzlich mit:**

Landrauchschinken

34

pikanten Blumenkohl-Oliven-Leinsamen-Tätschli



34

sautiertem Forellenfilet an Mandelbutter

36

gebratenem Schweinshohrückensteak

36

Ost-Schweizer Pouletbrust

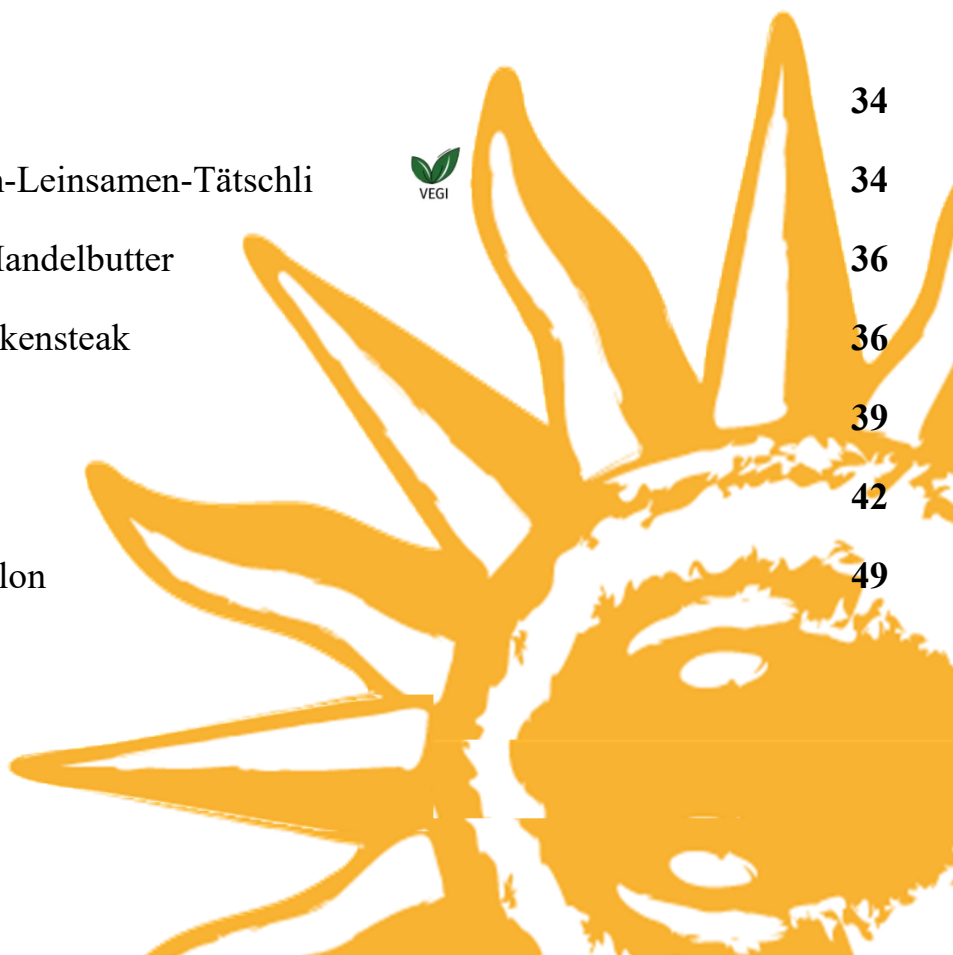
39

paniertem Wiener Schnitzel

42

sautiertem Rindsfilet-Medaillon

49



## Vorspeisen

	CHF
<b>Tagessuppe</b>	9
<b>Erbsen-Minzcrèmesuppe</b>	9
<b>Tortilla-Chips</b> mit Cheddarkäse, pikanter Tomatensalza, Guacamole und Sauerrahm	12
Gebackene <b>Falafel</b> mit Koriander-Joghurt Sauce an Auberginenpürée	15

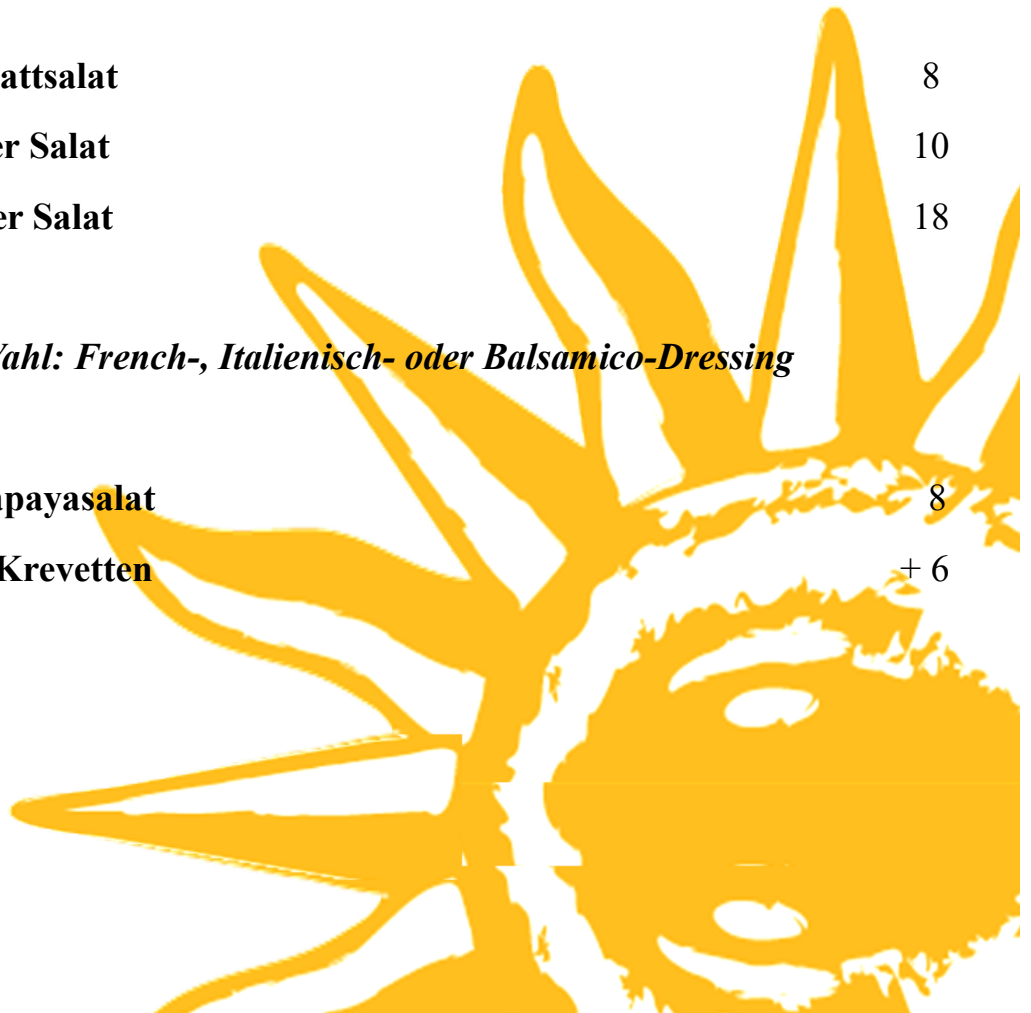
## Gsund's und Knackig's

*Samstag Abend und Sonntag Mittag können Sie sich gerne von  
unserem reichhaltigen Salatbuffet bedienen*

<i>Kleiner grüner Blattsalat</i>	8
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	10
<i>Grosser gemischter Salat</i>	18

*Dressing nach Wahl: French-, Italienisch- oder Balsamico-Dressing*

<i>Pikanter grüner Papayasalat</i>	8
<i>mit drei sautierten Krevetten</i>	+ 6



## Veggie Ecke

	CHF
<b>Rösti natur</b> mit geräuchertem <b>Raclette-Käse</b> überbacken mit einem <b>Spiegelei</b>	16 +3 +3
Gebackene <b>Falafel</b> mit Koriander-Joghurt-Sauce und saisonale Gemüse garnitur	29

## Unsere Klassiker

	CHF
<b>Marinierte Poulet-Flügeli</b> von Schweizer Hühnern dazu die Spezialsauce von unserem Küchenchef und Pommes Frites	28
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert mit Pommes Frites und saisonaler Gemüse garnitur	29
<b>Cordon Bleu</b> (Schweinefleisch) mit Pommes Frites und saisonaler Gemüse garnitur	33
Hausgemachter <b>Hackbraten</b> mit Champignonrahmsauce Nudeln und saisonale Gemüse garnitur	30
<b>Zürcher-Geschnetzeltes</b> (Kalb) mit Champignons, Rösti und saisonale Gemüse garnitur	39
<b>Rindsfiletwürfel</b> "Stroganoff" Art garniert mit Gewürzgurken und Peperonistreifen im Reisring dazu Brokkoli	44
<b>Rindsfiletmedaillon</b> mit Pfefferrahmsauce, Nudeln und saisonale Gemüse garnitur	49

Zusätzliche Beilagen, wie Pommes Frites, Nudeln, Salzkartoffeln oder Reis à CHF 5.50  
Beilagenänderung für Rösti CHF 3.50

Kleine Portionen möglich: Preis-Reduktion CHF 3.00

## ***Mal was Besonderes...***

*und nur im Restaurant erhältlich, da das flambieren im Freien nicht möglich ist.*

### **Chateaubriand "Sonne"**

*Das perfekt gebratene Rindsfilet  
flambieren und tranchieren wir am Tisch  
und servieren es mit saisonalem Gemüse,  
frischen Champignons und  
einer köstlichen Sauce Bearnaise.*

*Ab 2 Personen / pro Person CHF 54*

***Im Preis inklusive empfehlen wir Ihnen frei nach Wahl:  
Pommes-Frites, Nudeln, Reis oder Salzkartoffeln***

### **Risotto aus dem Sprinz-Laib mit grünem und weissem Spargelragout, Bärlauch und Frühlingslauch**



*Der Laib wird erst direkt am Tisch flambiert  
und dann der frisch zubereitete Risotto im Sprinz verfeinert.  
Lassen Sie sich überraschen!*

*CHF 30*

***Zusätzlich mit drei sautierten Crevetten***

*CHF +6*



*Sämtliche Preise verstehen sich in  
CHF und inkl. MwSt-Nr. CHE-109.887.942MWST*

## ***Fitnesssteller***

	CHF
<i>Gebackene</i> <b>Falafel</b> mit Koriander-Joghurt Sauce	27
<b>Zanderknusperli im Bierteig</b> mit Tartarsauce	28
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert	29
<b>Pouletbrust</b> mit Café de Paris Butter	31
<b>Entrecôte</b> mit <i>Café de Paris Butter</i>	39

*Die Fitnesssteller servieren wir mit einer reichhaltigen, saisonalen Salatgarnitur*

## ***Seemann's Kost***

<b>“Fisch and Chips”</b> <i>Zanderknusperli mit Tartarsauce und Pommes Frites</i>	25
<i>Sautiertes</i> <b>Forellenfilet</b> mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und <i>saisonalen Gemüse</i> garnitur	33

## ***Gluschtig's aus der kalten Küche***

<b>Thonsalat</b> <i>garniert</i>	22
<b>Siedfleischsalat</b> <i>garniert</i>	24
<b>Wurstsalat</b> <i>garniert</i>	21
<b>Wurst-Käsesalat</b> <i>garniert</i>	23

Allergiker? -Bitte verlangen Sie unsere spezielle Allergie-Speisekarte mit detaillierten Informationen über Allergene Inhaltsstoffe.

Lieber Gast  
Beachten Sie unsere  
Deklarations-  
Steller



## *Figugegl*

**Fondue Chinoise**  
ab 2 Personen



*Gartenfrische Salate bunt gemischt  
originell im Glas serviert*

\*\*\*\*

*Geeiste, hauchdünn geschnittene  
Rind- und Pouletfleisch „Röleli“  
mit verschiedenen hausgemachten Saucen,  
feinen Früchten, Essiggurken und als Beilage  
die weltberühmten knackigen Kartoffelstäbli*

\*\*\*\*\*

*Selbstgekochte, herzhafte Fleischbrühe  
auf Wunsch mit einem Schuss Sherry  
CHF 36 pro Person*

**inklusive 1x Fleisch und Pommes Frites Nachservice**  
*Kinder bis 12 Jahre CHF 19*

*Unsere Fondue's servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen*

