

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie Ihnen gerne)	8.-
Kraftbrühe mit Ei	8.50
Spargelcrèmesuppe	9.-

Salate

Saisonsalat	8.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	11.50
Nüsslisalat „Grossmutterart“ Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	15.-

Zu den Salaten servieren wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Dressings: Französisch oder Italienisch

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 19.50
mit Appenzeller Bergkäse, Pflaumen
und Baumnüssen

Balchenknusperli 17.50
im Bierteig gebacken
Serviert mit hausgemachter Tartarsauce

Spargelsalat mit Orangen 17.50
an Joghurt-Dressing

Spargeln mit Sauce Hollandaise 16.-

+ Rohschinken 21.-

Hausspezialitäten

Goldgräberteller 37.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Gemüse

Cordon - bleu "Classic" vom Kalb 44.-

Kalbsschnitzel paniert, gefüllt mit Schinken
und Toggenburger Bergkäse
Serviert mit Gemüse

Rinds-Entrecôte 42.-

„Hausgeamchte Cafe de Paris“
Serviert mit Gemüse

Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“ 46.-

Pikant gewürzt

Rindsfilet "Combination" 54.-

Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
Serviert mit Gemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl

Die Empfehlungen vom Chef

ab 2 Personen:

Châteaubriand	pro Person	61.-
Doppeltes Rindsfilet		
Gemüse garnitur		

Rinds-Entrecôte double	pro Person	51.-
Gemüse garnitur		

Zu diesem Gerichte servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
"Café de Paris" und "Béarnaise"

Sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln oder Croquettes

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert 25.-
Pommes frites

Rahmschnitzel 26.50
Nudeln

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" 39.-
Vom Kalbsbäggli
Serviert mit Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 37.-
Serviert mit Rösti

Fische

Balchenfilets „Ascona“ 38.-
In Butter gebraten
mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets „Bananen“ 38.-
Serviert mit gebratenen Bananenscheiben

Balchenfilets gebacken 38.-
Im Bierteig frittiert, serviert mit Tartarsauce

Gotthard Zanderfilets „Hausart“ 46.-
Mit Pilzen, Zitronen und Kapern

*Diese Gerichte werden nach Wunsch mit
Salzkartoffeln oder Reis serviert.*

Vegetarische Gerichte

Frühlings-Spaghettini

Hausgemachte Spaghetti
Mit Bärlauchpesto und Spargeln

29.-

Bunter Gemüseteller

Serviert mit Croquetten

25.-

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Familie Flavio & Fabienne Böll-Roth