

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie Ihnen gerne)	8.-
Tomatencrèmesuppe	9.50
Rinds-Kraftbrühe mit Sherry	10.50

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Blattsalat mit Speck und Croûtons	14.50
Gemischter Salat	12.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	17.50

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

Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken 19.50

Melonenschnitze serviert
mit Schwarzwälder Rohschinken

Rindsfilet-Tatar 26.-

von Hand geschnitten
pikant gewürzt
serviert mit getoastetem Brot und Butter

Balchenknusperli 17.50

Balchenknusperli im Bierteig gebacken
serviert mit Tartarsauce

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 21.-

mit Appenzeller Bergkäse,
getrockneten Aprikosen und Baumnüssen

Sommerkracher

Siedfleischsalat 26.-

Mit diversen Salaten garniert

Kalter Roastbeef-Teller 34.-

mit gemischten Salaten garniert
serviert mit Tartaresauce

Rindsfilet-Tatar 47.-

von Hand geschnitten
pikant gewürzt
serviert mit getoastetem Brot und Butter

Fitness-Teller 36.-

Schweinssteak „Café de Paris“
mit verschiedenen Salaten

Fischfitness-Teller 39.-

Gebackene Balchenfilets mit verschiedenen Salaten



Grilladen vom Holzfeuer

Bei schönem Wetter gibt es unsere Spezialitäten direkt vom Grill

Spare Ribs (Schwein) 29.-

Nach „BAD-Art“ frisch vom Grill mit zwei Saucen

Schweinssteak 34.-

mit Gemüse und Café de Paris

Farmersteak von der Rindshuft 35.-

mit Gemüse und Café de Paris

Rinds-Entrecôte 45.-

mit Gemüse, Café de Paris und Sauce Béarnaise

Rinds-Filet 55.-

mit Gemüse, Café de Paris und Sauce Béarnaise

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes frites, Croquetten, Reis, Nudeln
oder unser hausgemachter Kartoffelgratin

Empfehlungen vom Chef

Ab 2 Personen:

Châteaubriand Doppeltes Rindsfilet Gemüse garnitur	pro Person	61.-
---	------------	------

Rinds-Entrecôte double Gemüse garnitur	pro Person	51.-
--	------------	------

Dazu servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
Café de Paris, Sauce Béarnaise

Sowie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, Croquetten
oder hausgemachter Kartoffelgratin (es het solang's het)

Klassiker

Schnitzel paniert vom Schwein Pommes frites	26.-
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln	27.50
Goldgräberteller Drei Schweinsfilets mit verschiedenen hausgemachten Saucen serviert mit Gemüse und Pommes frites	39.-
Cordon – bleu „Classic“ Kalbsschnitzel paniert, gefüllt mit Schinken und Toggenburger Bergkäse serviert mit Gemüse und Pommes frites	46.-
Rindsfilet – Goulasch „Stroganoff“ Pikant gewürzt, mit Reis serviert	46.-

Fische

Balchenfilets „Ascona“ 39.-
in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets „Banane“ 39.-
in Butter gebraten serviert mit Bananenscheiben

Balchenfilets „Mandeln“ 39.-
in Butter gebraten serviert mit Mandelscheibchen

Seezungenfilets „meunière“ 56.-
In Butter gebraten

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

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spaghetti 27.-
mit Cherrytomaten, Knoblauch und Kräutern

Bunter Gemüseteller 28.-
serviert mit Croquettes

Kartoffelgratin-Fitnessteller 27.-
Hausgemachter Kartoffelgratin serviert mit diversen Salaten

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