

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne)	8.-
Rinds-Kraftbrühe mit Sherry	10.50
Sellerie-Apfelcrèmesuppe	12.-
Sellerie-Apfelcrèmesuppe mit Crevette	18.-

Salate

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50
.	
Nüsslisalat „Grossmutterart“	
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	17.-

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

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 21.-
*Getrocknete Pflaumen, Baumnüssen
und Bergkäse*

Pilzschnitte 18.50
Pilze auf getoastetem Brot serviert

Balchenknusperli im Bierteig gebacken 18.50
Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce

Hausspezialitäten

Goldgräberteller	39.-
-------------------------	------

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Gemüse

Rinds-Entrecôte	45.-
------------------------	------

„Cafe de Paris“
Serviert mit Gemüse

Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“	46.-
--	------

Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Rindsfilet "Combination"	55.-
---------------------------------	------

Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
Serviert mit Gemüse

Zu diesen Gerichten, servieren wir eine Beilage nach Wahl

Fische

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

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

Balchenfilets im Bierteig gebacken 39.-
Mit Hausgemachten Tartaresauce

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:
Salzkartoffeln oder Reis*

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert

Pommes frites

26.-

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Nüdeli

27.50

Cordon - bleu "Classic"

Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

38.-

Klassiker

Vom Kalb:

Cordon - bleu "Classic" 46.-

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

Wienerschnitzel 43.-

Dünnes Kalbsschnitzel paniert
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" 41.-

Vom Kalbsbäggli mit Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 39.-

Rösti

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

Vegetarische Gerichte

Bergkräuter-Mascarponerisotto 26.-

Serviert mit Gemüse

Bunter Gemüseteller 29.-

Serviert mit Croquetten

Hausgemachtes Vegi Cordon-bleu 33.-

Rüebli-Spinat-Frischkäse

Serviert mit Pommes frites und Gemüse

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