

Hausgemachte Suppen

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

Salate

Saisonsalat	8.50
Gemischter Salat	11.50
Blattsalat mit Speck und Croûtons	14.50

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 Tomaten und Kräutern 17.50
an Italienischem Dressing

Spargeln mit Sauce Hollandaise 17.-

+ Rohschinken 22.-

Hausspezialitäten

Goldgräberteller 38.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Gemüse

Cordon - bleu "Classic" vom Kalb 45.-

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

Rinds-Entrecôte 44.-

„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 26.-
Pommes frites

Rahmschnitzel 27.50
Nudeln

Vom Kalb:

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

Kalbsleberli in Butter gebraten 38.-
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

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

Vegetarische Gerichte

Frühlings-Nudeln 29.50
Mit Bärlauchpesto und Spargeln

Hausgemachtes Vegi-Cordon-bleu 31.-
Rüebli und Spinat gefüllt mit Frischkäse
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

Bunter Gemüseteller 27.-
Serviert mit Croquetten

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