

# SUPPEN

- Weisse Tomatencrèmesuppe **VTG** CHF 13.70  
mit frischen Tomatenconcassée und gehacktem Basilikum
- Hausgemachte Rindskraftbrühe „tartufo“ CHF 14.50  
mit einer Einlage von Trüffel-Fagottini
- Sommerlich leichte Kirschenkaltschale **VTLG** CHF 13.00  
abgeschmeckt mit Lauerzer Kirsch, garniert mit frischer Minze

# SALATE

- Tomatensalat mit einer halben Kugel Büffelmozzarella **VTG** CHF 13.70  
mit Schalotten und frischem Basilikum auf knackigem Eisbergsalat
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 11.50  
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Tomate, Ei und Sprossen
- Fruchtiger Pfirsich-Avocadosalat **VTGL VEG** CHF 13.00  
garniert mit frischen Beeren und Rapskernen
- Gemischter Salat **VTGL** CHF 12.50  
saisonal frisch zusammengestellt
- Quinoasalat mit Gurken und Mangodipp **VEG** CHF 14.00  
dazu mit Pilzen gefüllte Zucchettiröllchen

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Mango-Joghurt- **VTG**,  
italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

Beefsteak Tatar mit einer Riesencrevette (VIE) zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt	CHF 19.00
Melonen-Carpaccio mit Rohschinken vom Wollschwein <b>GL</b> präsentiert mit gehobeltem Parmesan	CHF 16.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce <b>VTL</b> angerichtet auf Sesam-Romanasalat mit Kefen	CHF 15.00
Sautiertes Wolfsbarschfilet (TRK) mit Orangenschaum <b>G</b> auf farbigem Belugalinsen-Gemüsesalat präsentiert	CHF 18.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Orientalischer Cous Cous-Kichererbsen-Curry <b>VEL</b> nach einem Originalrezept von „BarChefsNow“ zubereitet mit saisonalem, geröstetem Gemüse aus dem Ofen, abgeschmeckt mit Kokosmilch und hausgemachter Currypaste, garniert mit Granatapfelkernen	CHF 31.00
Original „Bern Bümpliz“ <b>G</b> sehr grosszügige Gemüseteller mit Eierschwämmli-Risotto	CHF 29.50
Zucchetti-Auberginen-Piccata mit würziger Tomatensauce garniert mit sautierten Waldpilzen, dazu Kräuter-Couscous	CHF 31.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## BELIEBTE KLASSIKER

Gebratenes Lammnierstück mit Provençalekruste serviert mit Röstikroketten und Ratatouillegemüse	CHF 44.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Eierschwämmli-sauce <b>G</b> mit chüstiger Butterrösti, garniert mit Mandelbroccoli	CHF 39.50
Rassiges Rindsfiletgulasch "Stroganoff" <b>G</b> zubereitet mit Peperonistreifen und Zwiebeln, serviert mit Weissweinrisotto und Romanesco	CHF 43.00
Sommerlich gefülltes Schweins-Cordon Bleu mit Schinken, Tomaten und Mozzarella zubereitet serviert mit Pommes frites und einem Gemüseboquet	CHF 39.00
Hiesiges Rindsfiletmédaille an Kräuter-Jus mit frischen Champignons präsentiert	Ladies cut 160 g CHF 45.00 Gentlemens cut 200 g CHF 49.00
dazu erhalten Sie Tagliatelle und ein buntes Gemüseboquet	

## FISCHGERICHTE

Sautiertes Wolfsbarschfilet (TRK) mit Orangenschaum (GB) <b>G</b> begleitet von lauwarmem Belugalinsen-Gemüsesalat	CHF 41.00
Gossauer Forellenfilet im Mandelbutter gebraten <b>G</b> serviert mit Petersilienkartoffeln und grilliertem zweifarbigem Zucchettigemüse	CHF 35.00
Blacktiger-Riesencrevetten (VIE) " Stile Amalfi" zubereitet mit Tagliatelle an Tomaten-Koriandersauce garniert mit Mandelbroccoli	CHF 39.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE SOMMERGERICHTE

Vitello Tonnato von der Kalbs-Unterspälte **GL** CHF 36.00  
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat  
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen

Ceasar-Salad mit zarten Pouletbruststreifen vom Heggenhof CHF 28.00  
garniert mit Brotcroûtons und Parmesan

## FITNESSTELLER

Mit Gossauer Forellenfilets an Mandelbutter **G** CHF 33.50

Mit Lammnierstück und Provençalekruste CHF 40.00  
an Portweinjus

Mit einem Rindsfiletmédailon (180 g) **G** CHF 45.00  
serviert mit würzigem Kräuterbutter

Mit zartem Kalbsschnitzel und Kräuterbutter **G** CHF 42.00

serviert mit gartenfrischen Saisonsalaten; wahlweise mit  
Mango-Joghurt-Dressing **VTG**, Italienische **VTL**,  
-oder französische Sauce **L**,  
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

## AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand an Sauce Béarnaise pro Person CHF 65.00  
am Stück gebratenes CH-Rindsfilet in 2 Gängen serviert,  
garniert mit verschiedenem Saisongemüse und frischen Waldpilzen,  
dazu servieren wir Ihnen wahlweise Country-Cuts, Weissweinsrisotto,  
Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Malz-Gnocchi, Tagliatelle oder  
knusprige Röstikroketten

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Rassige Peperonicrèmesuppe** **VT** **G**  
mit Kokos-Rahmhaube
2. Gang: **Kleiner Avocado-Pfirsichsalat** **VE** **G**  
garniert mit Beeren und Rapskernen
3. Gang: **In Knoblauchbutter gebratene Riesencrevetten (VIE)** **G**  
präsentiert auf Belugalinsen-Gemüsesalat
4. Gang: **Erfrischendes Kirschensorbet** **VE** **G**
5. Gang: **Mediterran geschichtetes Rindsfilet an Kräuter-Jus** **G**  
begleitet von Eierschwämmli-Risotto  
sowie Romanescorosen und Strauchtomaten
6. Gang: **Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte** **VT**  
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: **Lauwarmer Aprikosenstrudel** **VT**  
auf einem Schokoladen-Nuss-Spiegel



3 Gänge	pro Person	CHF 59.00
5 Gänge	pro Person	CHF 78.00
7 Gänge	pro Person	CHF 105.00

*Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7- Gang-Menu vor 20.30 Uhr,  
damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE KINDERTELLER

Gourmetstube

## Wallace und Gromit

Schweinsschnitzel an Rahmsauce  
mit Teigwaren und Mandelbroccoli

CHF 15.50



## Monsters VT

kleine Portion Pommes frites  
mit Ketchup und Mayo

CHF 6.00

## "Nemo" (EST)

Hausgemachte Zanderknusperli im  
Körnermantel, dazu Rahmspinat  
Country-Cuts und Tartaresauce

CHF 15.00



## Geschätzte Eltern:

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!  
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE SOMMER–DESSERTS

### Sommerliche Himbeer-Brombeermousse **G**

präsentiert mit seinen Beeren

CHF 13.00

### Coupe „Romanoff“ **G VT**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.50

### Kleine Kombi zum Abrunden

Espressomousse, Cheesecake und Kaffee nach Wahl

CHF 9.50

### Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel **G**

angerichtet mit frischen Erdbeeren mariniert mit Minze

CHF 13.50

## UNSERE SOMMER–DESSERTS

### Hausgemachtes Caramelköpfl **G VT**

der Klassiker garniert mit Rahm und Früchten

CHF 9.50

### Lauwarmer Aprikosenstrudel **VT**

mit Schokoladen-Nusssauce serviert

CHF 12.00

### Trilogie von hausgemachten Sorbets **VE**

Aprikosen,- Himbeer- und Kirschensorbet schön präsentiert

CHF 14.70

### Mit Remy Martin flambierter Pfirsich und Erdbeeren

dazu erhalten Sie hausgemachte Vanilleglacé

CHF 12.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)