

SUPPEN

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF	7.00
Sommerlich leichte Kirschenkaltschale VTGL parfümiert mit Kirsch, garniert mit frischer Minze	CHF	11.50
Hausgemachte Rindskraftbrühe "tartufo" mit einer Einlage von Trüffel-Fagottini	CHF	13.00
Rassige Peperonicrèmesuppe VTG präsentiert mit Kokos-Rahmhaube	CHF	11.50

SALATE UND VORSPEISEN

Tomatensalat mit einer halben Kugel Büffelmozzarella VTG mit Schalotten und frischem Basilikum auf knackigem Eisberg	CHF	12.50
Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTGL angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Karottenspänen, Tomate, Ei und Sprossen	CHF	9.50
Fruchtiger Pfirsich-Avocadosalat VTGLVE garniert mit Beeren und Rapskernen	CHF	12.00
Gemischter Salat VTG saisonal frisch zusammengestellt	CHF	11.00
Ceasar-Salat mit zarten Pouletbruststreifen vom Heggenhof garniert mit Brotcroûtons und Parmesan	CHF	14.00
Beefsteak Tatar „classic“ zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto mild, mittelscharf oder scharf abgeschmeckt	CHF	15.50


Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Mango-Joghurt- **VTG**, Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

SOMMERGERICHTE

Sommerliches Clubsandwich zubereitet mit Pouletbrustschnitzel, Speck, Tomate, Ei, Cocktailsauce und Eisbergsalat, serviert mit Country Cuts	CHF 32.00
Saftiges Rindsfiletmédailon (160 g) an Kräuter-Jus präsentiert mit frischen Champignons, begleitet von Tagliatelle und einem reichhaltigen Gemüsebouquet	CHF 44.00
Gebratenes Lammnierstück mit Provençalekruste präsentiert mit Röstikroketten und Ratatouillegemüse	CHF 39.00
Klassisches Kalbsschnitzel-Saltimbocca mit Jus serviert mit Weissweinsrisotto und einem gefüllten Peperonischnitzchen	CHF 42.00

UNSERE FISCHGERICHTE

Zander-Knusperli (EST) im Körner-Bierteigmantel serviert mit frischem Rahmspinat und knusprigen Country-Cuts sowie Tartaresauce	CHF 32.00
Gossauer Forellenfilets in Mandelbutter gebraten serviert mit Petersilienkartoffeln und grilliertem zweifarbigem Zucchettigemüse	CHF 32.00
Sautiertes Wolfsbarschfilet (TRK) an Orangenschaum  begleitet von lauwarmem Belugalinsen-Gemüsesalat	CHF 37.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

- Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ CHF 39.00
zubereitet mit Peperonistreifen und Zwiebeln
serviert mit Weissweinsrisotto und Romanesco
- Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Eierschwämmli-rahmsauce **G** CHF 36.50
serviert mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnenbündeli
- Nudelpfanne mit marinierten Schweinefleischstreifen CHF 29.00
zubereitet mit Kefen, Spinat, Karotten und Eierschwämmli
an Sojarahmsauce, garniert mit Salzmandeln
- Sommerlich gefülltes Schweins-Cordon Bleu CHF 35.00
mit Schinken, Tomaten und Mozzarella zubereitet
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Malzgnocchi mit zerpfücktem Büffelmozzarella CHF 26.00
serviert mit würziger Auberginen-Tomatensauce
- Original „Bern Bümpliz“ **G** CHF 27.00
sehr reichhaltiger Gemüseteller präsentiert
mit feinem Eierschwämmli-Risotto
- Orientalischer Cous Cous-Kichererbsen-Curry **VEL** CHF 28.00
nach einem Originalrezept von „BarChefsNow“ zubereitet
mit saisonalem, geröstetem Gemüse aus dem Ofen,
abgeschmeckt mit Kokosmilch und hausgemachter Currypaste,
garniert mit Granatapfelkernen

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FITNESSSTELLER

Mit hausgemachten Frühlingsrollen L VT dazu à part servierte Sweet-Chilisaucе	CHF 23.00
Mit Gossauer Forellenfilets an Mandelbutter G	CHF 29.50
Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) und Tartaresauce serviert	CHF 27.50
Mit Rindsfiletmédaille (180 g) und Kräuterbutter G	CHF 42.00
Mit panierten Schweinsschnitzel	CHF 25.00
Mit Pouletbrust vom Heggenhof (160 g) GL an Kräuter-Jus	CHF 28.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Mango-Joghurt- **VTG**, Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

UNSERE KINDERTELLER

Finding Nemo mit Tartaresauce Hausgemachte Zanderknusperli (EST) mit Salzkartoffeln und Spinat	CHF 14.00
Wallace und Gromit Schweinsschnitzel an Rahmsauce, mit Teigwaren und Mandelbroccoli	CHF 14.00
The Monsters Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF 5.00



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)

KALTE TELLERGERICHTE

Vitello Tonnato von der Kalbs-Unterspälte GL	CHF 32.00
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat, klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen	
Köstliches Beefsteak Tatar	CHF 34.00
zubereitet mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt, serviert mit Garnituren, Toast und Butter	
Grosse Salatschüssel „Adler“ G	CHF 31.00
grosszügige Auswahl von sommerlichen Blattsalaten, mit rosa gebratenen Rindsfiletstreifen und frischen Champignons	
Sommerliche Bohnen-Zucchini-Quinoa-Komposition GV	CHF 23.00
mit Pilzen gefüllte Zucchettiröllchen treffen auf Bohnen- Quinoa-Salat, dazu marinierte Salatgurken und Mango-Dipp	
Melone mit Rohschinken vom Schweizer Wollschwein	CHF 25.00
garniert mit Pinienkernen, Beeren und Kresse	
Grosser Salatteller mit Ei	CHF 18.50
Wurstsalat "Metzger Art"	CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten	
Wurstkäsesalat "Emmentaler Art"	CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten	
Währschafter Bauerteller	CHF 25.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Kuh-Entrecôte Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie kleine Garnituren	
<u>Gemischte kalte Platte mit Käse</u>	
klein (2-3 Personen)	CHF 39.00
mittel (4-5 Personen)	CHF 58.00
gross (6-8 Personen)	CHF 95.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE SOMMER-DESSERTS

Sommerliche Himbeer-Brombeermousse **G**

präsentiert mit seinen Beeren

CHF 12.50

Lauwarmer Aprikosenstrudel **VT**

mit Schokoladen-Nuss-Sauce

CHF 11.50

Kleine Kombi zum Abrunden

Espressomousse, Cheese Cake und Kaffee nach Wahl

CHF 8.50

Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel **G**

dazu mit Minze marinierte Erdbeeren

CHF 12.50

Mit Remy Martin flambierter Pfirsich **VTG**

dazu erhalten Sie hausgemachte Vanilleglacé und glasierte Erdbeeren

CHF 12.00

Hausgemachter Kuchen täglich frisch

präsentiert mit Rahm und Früchten

CHF 7.80

Gluschtiges Caramelköpfl **G**

nach Grosis Rezept hausgemacht

CHF 9.00

Coupe "Romanoff" **VTG**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm

CHF 12.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)