

Bunter Blattsalat CHF 8.00
mit französischer oder italienischer Sauce

Gemüsecrème-Suppe CHF 9.00
mit gerösteter Knoblauchscheibe

«Juliette's» Salatschüssel CHF 22.00
aus bunt gemischten Salaten mit
Pouletbrust-Streifen, Speck, Ei und Croûtons

Handgemachte Limonen-Ricotta-Ravioli CHF 20.00
mit zerlassener Butter und frischen Kräutern

Toast «René» CHF 18.00
mit Zigeuner-Schinken, Birnenschnitzen,
und Raclettekäse überbacken
(auch mit glutenfreiem Toastbrot erhältlich)

Blätterteig-Pastetli «Angèle» CHF 17.00
gefüllt mit Kalbfleischkügel und
Champignons, dazu Gemüseallerlei

«Der Klassiker» Rindfleisch-Tatar CHF 28.00
mit Toast und Butter serviert
(auch mit glutenfreiem Toastbrot erhältlich)

Zu später Stunde «För de Gluscht»
Plättli mit Salametti, Käse, Oliven und Brot CHF 15.00

Fleisch CH/Südamerika

Unser Küchenchef empfiehlt

Menu «Der Graf von Luxemburg»

Bunter Blattsalat an Hausdressing
- oder -
Gemüsecrème-Suppe mit gerösteter Knoblauchscheibe

Medium gebratenes Rinds-Entrecôte mit Cognacjus
Bratkartoffeln
Gemüseallerlei

Mango-Passionsfrucht-Sorbet
mit Champagnerschuss 3-Gang-Menu CHF 45.00
Hauptgang CHF 35.00

Dessert

Mango-Passionsfrucht-Sorbet CHF 7.00
mit Champagnerschuss

Eiskaffee mit Rahm CHF 9.00

Schoggichüechli mit flüssigem Kern CHF 13.00
serviert mit Vanilleglacé

Kuchen
(fragen Sie nach unserem Tages-Angebot)

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber