

**TAGES LUNCH TELLER I****FR. 17.50**

Gelbe Erbsensuppe mit Schinkenbrunoise  
oder Fruchtsaft

\*\*\*\*\*

**SCHWEINSSTEAK \*EMMENTAL\***

Das Schweinssteak aus feinem Brät, versetzt mit Emmentaler Käse wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, paniert und saftig grilliert. Dazu reichen wir unsere hausgemachte, dunkle Jus, Pommes frites und einen bunt gemischten Tagessalat.

\*\*\*\*\*

**TAGES LUNCH TELLER II****FR. 19.50**

Gelbe Erbsensuppe mit Schinkenbrunoise  
oder Fruchtsaft

\*\*\*\*\*

**RINDSGESCHNETZELTES\*JÄGERART\***

Das zarte Geschnetzelte wird scharf sautiert und dann in eine dunkle Sauce auf Basis unserer hausgemachten Jus mit Speck und Champignons verfeinert, gegeben. Dazu servieren wir lockeren Pilawreis und frischen Broccoli

\*\*\*\*\*

**WIR EMPFEHLEN IHNEN HEUTE GANZ BESONDERS****04 DEGUSTATIONS-MENU: RINDSFILET ART \*STROGANOV\***

Ein butterzartes Stück Rindsfilet bildet die Basis dieses Gerichts. Wir kreieren dazu eine Sauce aus Rahm, Zwiebeln, Pilzen und Gewürzgurken, verfeinern sie mit Weisswein, Senf, Estragon und einem Spritzer Limettensaft und reichen dazu lockeren Pilawreis und ein buntes Gemüsebouquet.

Fr. 29.50

**05 HAUSGEMACHTE RAVIOLI \*PATRON\***

Die von Patricia speziell für uns zubereitete Ravioli, mit vier verschiedenen Käse-Sorten gefüllt, werden im Salzwasser auf den Biss gekocht und anschliessend mit frischem Basilikum in heisser Butter geschwenkt, serviert mit geriebenem Käse und einem kleinen Tagessalat als Beilage.

Fr. 27.50

**06 POULET-FILETS \*A L' ARRABIATA\***

Zarte Poulet-Filets werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und in der Pfanne saftig gebraten. Die Filets werden mit unserer hausgemachten, rassigen Sauce „à l'arrabiata nappiert und mit körnigem Pilaw-Reis serviert.

Fr. 26.50

**07 LAMMGIGOT – STEAK \*À L'AIL\***

Das gut gewürzte Lammgigot wird mit dem Knochen im Ofen gegart, in saftige Scheiben geschnitten und mit unserem hausgemachten Knoblauchjus nappiert. Dazu servieren wir goldgelb gebackene Pommes Duchesses und eine bunte Gemüse garniture.

Fr. 25.50

**08 KALBSLEBERLI MIT KRÄUTERBUTTER & RÖSTI**

Die frische Kalbsleber wird in feine Tranchen geschnitten und in der heissen Butter mit gehackten Zwiebeln gebraten, mit einer hausgemachter Kräuterbutter verfeinert und begleitet von einer goldbraunen Butterrösti als Beilage.

Fr. 29.50

**01 MINI CRÈME BRULÉE****Fr. 6.50**