

## Klassiker à la Carte

### Tomaten-Nektarinen-Salat

mit Burrata, Liebstöckel-Öl  
und weissen Balsamico-Perlen

19

### Klassisches Rinds-Tatar

verfeinert mit Cognac  
Rucola, Sbrinz, eingelegte rote Zwiebeln  
und Pommerysenf-Mayonnaise  
serviert mit Butter und Briochetoast

Vorspeise 26  
Hauptgang 43

\*\*\*

### Orientalische Haferflocken-Tätschli (vegan)

auf Edamame-Peperonigemüse  
mit Minze-Gurken-Raita

37

### Egli-Knusperli

mit Sauce Remoulade  
serviert mit Zitronenreis  
und Blattspinat

46.50

### Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter  
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln  
und Saisongemüse

180 gr. / 54  
120 gr. / 48

### Rinds-Stroganoff

an pikanter Paprika-Sauce  
mit Gurkenstreifen, Champignons  
und Sauerrahm  
Safran-Kräuter-Spätzli und buntem Gemüse

normale Portion 49  
kleine Portion 44

## Mittagsangebot

### Tagessuppe

Rüebli-Mango-Suppe  
mit Frühlingszwiebeln

9.50

### Tagessalat

Bunter Blattsalat  
an Hausdressing

9.50

### Tages Fleisch

Poulet-Saltimbocca  
an Marsala-Jus  
Gemüse und Spinat-Dauphines

33

### Tages Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet  
an Estragon-Sauce  
mit Bohnen und Bratkartoffeln

33

### Tages Vegi

Paella-Pfanne  
mit Tomaten-Pesto  
und Okara-Bällchen

28

### Tages-Dessert

Schokoladen-Mousse  
mit Doppel-Rahm und Pecan-Krokant

14.50

### Wein-Empfehlung

Mathilde Merlot 2021  
Cantina Blass Astano, Tessin  
8.90 dl / 59 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.