

## Fleischspezialitäten

Rindsfilet 300 g  
«s' gröschta in Town»

Tagliata vom Rindsfilet  
auf Rucola

Rindspaiillard 180 g

Kalbskotelette Bellevue  
350 g                      600 g

Kalbssteak 200 g

Kalbspaiillard 180 g

Pouletbrust 180 g

Zu diesen Gerichten servieren wir  
Salsa verde und Kräuterbutter

### Beilagen:

Baked potato mit Sauerrahm	8.–
Rösti	11.–
Spiralen (Pommes)	8.50
Kartoffelstock	8.–
Gemüse	11.–
Spinat	11.–

## Vorspeisen

### Suppen auf Empfehlung

Grüner Saisonsalat	9.–
Tomatensalat mit Mozzarella	13.50
Rucola mit Parmesan	12.–
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce	16.–
Kartoffelgnocchi «Piri-Piri»	16.–
Rucola und Piri-Piri, scharf	
Kartoffelgnocchi als Hauptgang, Zuschlag	7.–

## Hauptgerichte

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock	28.–
Hausgemachte Hacktätschli mit Kartoffelstock oder Spiralen	28.–
Ossobuco alla milanese mit Kartoffelstock «as häd so lang's häd»	34.–
Filet Stroganoff vom Rind mit Kartoffelstock	39.–
Baked potato mit Sauerrahm und Salatbouquet	19.–
Baked potato mit Sauerrahm und Lachsscheiben	25.–

Fleischdeklaration Rind: USA, Irland, CH \* Kalb: CH \* Geflügel: Brasilien, Argentinien\*  
\* Kann mit Antibiostatika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein