

# *Zeit zum Geniessen*

## *Vorspeisen*

<i>Tomatencrème Suppe mit Basilikum und Rahmhäubchen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kürbiscrème Suppe mit Kürbisöl</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Weinbergschnecken nach Burgunderart mit Kräuterbutter gratiniert</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Nüssli Salat mit Speck, Ei und Croûton</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Herbstsalat mit Orangenfilet</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Rindstatar "Sternen" mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 25.00 / 39.00</i>

# Hauptgerichte

*Entrecôte " Grain de Moutarde"*  
*Pommerysenf und Rahmsauce dazu*  
*Gemüse und Beilagen (nach Wahl) Fr. 45.00*

*Entrecôte " Contesse du Château", Lauch*  
*Schnecken, Steinpilze und Pfeffer dazu*  
*Gemüse und Beilage (nach Wahl) Fr. 45.00*

*Entrecôte " Poivrevert" an einer grünen*  
*Pfeffersauce mit Gemüse und*  
*Pommesfrites Fr. 42.00*

## Beilagenauswahl:

*Pommesfrites, Pappardelle, Butterreis,*  
*Röstikroketten*

*Châteaubriand mit Sauce Bernaise dazu*  
*Gemüse und Pommesfrites*  
*(ab 2 Personen) Fr. 55.00*

*Rindsfilet an einer Steinpilzrahmsauce*  
*dazu Gemüse mit Röstikroketten Fr. 48.00*

*Rindsfilet "Stroganoff"*

*dazu Butterreis* Fr. 42.00

*Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-  
Pfeffersauce dazu Kroketten und  
Rotkraut*

Fr. 42.00

*Kalbsleberli "Ballwiler-Art" mit*

*Pommery - Senfsauce und Champignons*

*dazu eine Butterrösti*

Fr. 27.00/31.00

*Zartes Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli*

*dazu Pappardelle (Teigwaren)*

Fr. 42.00

*Rahmschnitzel mit Gemüse*

*und Nüdeli*

Fr. 29.00

*Kalbs - Cordon bleu mit Saisongemüse*

*und Pommesfrites*

Fr. 45.00

*Schweins - Cordon bleu "Hausart" mit  
Gemüse und Pommesfrites* Fr. 35.00

*Paniertes Schweineschnitzel mit  
Gemüse und Pommesfrites* Fr. 29.00

*Für unsere Vegi's*

*Pappardelle - Teigwaren mit feinem  
Eierschwämmli - Ragout* Fr. 25.00

*Capuns mit Gemüse gefüllt  
an einer Safransauce* Fr. 19.00/29.00

*Bei Allergien oder sonstigen Unverträglichkeiten,  
informieren Sie unseren Service. Wir geben uns  
Mühe und haben bestimmt für alles eine Lösung.*

# *Desserts*

<i>Vermicelles mit Meringues- Stückli und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Coupe Nesselrode mit Meringues - Stückli Vanilleglacé mit Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>"Heisse Liebe" mit warmen Beeren Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.50</i>
<i>Grossis brönnti Crème "parfümiert" mit Kirsch, Meringues - Brösmeli und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Eiskaffee gerührt mit Bailys und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Apfelstrudel an einer Vanillesauce und Schlagrahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>