
Speisen

Apéro

Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten	19.50
Zanderknusperli (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce	18.50

Vorspeisen

Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Birnenwürfel und hausgemachte Vinaigrette	11.50
Sautiertes Doradenfilet auf Kräutersalat mit kleiner Rösti und Preiselbeer-Meerrettichcreme	17.50
Frittierte Kartoffel-Pantli-Praline mit Chicorée- Orangensalat und pikantem Randen-Knoblauchdip	14.50

Suppe

Klein / Gross

Tagessuppe (fragen Sie unseren Service)	7.00 / 11.50
Kürbis-Lebkuchen-Cappuccino	9.50 / 13.50

Focaccia gefüllt mit:

geräuchertem Speck, Alter Schweizer-Käse, Nüsslisalat und Pfefferdip	14.00
gebratenem Doradenfilet, lauwarmem Rotkabissalat, Blattsalat und Preiselbeercreme	14.00
gebratenen Pilzen, gerösteten Baumüssen, Kräutersalat und Randen-Knoblauchcreme	13.50

Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison	21.50
Herbstliche Kartoffelschnitte auf Pilzragout und Gemüse	24.50
Frittierte Kohltaschen auf Chicorée-Orangensalat mit Pfeffercreme	26.00

Fischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce 28.50

Gebratenes Zanderfilet im
Landrauschschinkenmantel und Feigensauce 31.50

Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
von der Metzgerei Schmid 21.50

Schweizer Pouletschnitzel auf Pilzragout mit
Rahmsauce 29.50

Schweinssteak vom Nierstück (220g)
mit hausgemachter Kräuterbutter 32.50

Wiener Schnitzel (140g) vom Kalb 38.00

Szegediner Gulasch 26.50

Beilagen

Pommes Frites, saisonales Risotto, Schupfnudeln,
Rosmarin-Bramata Polenta oder saisonales Gemüse

zusätzliche Beilage 7.00

**Jeder Fisch- oder Fleischhauptgang ist für einen Aufpreis
von CHF 3.00 als Fitnesssteller erhältlich.**

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen
leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren
Zutaten informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.