

VORSPEISEN

Weissweinsuppe mit Mönchsbar, roten Zwiebeln und Speckmarmelade	11.5
Bunter Blattsalat	8.0
Gemischter Salat	11.5
Salat vom Jungspinat Andalouse Jungspinat an Andalouse – Dressing mit Räucherforellen – Parfait und Ei	14.5
Salat vom Babylattich mit Speck mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons	15.0

EINTRACHT KLASSIKER

Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	26.0
Entrecôte Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites	43.5
Cordon bleu Entracht Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	35.0
Ämme Ring Saffige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf	26.5
Trueber Geschnetzeltes Geschnetzeltes vom Schwein, Rind und Kalb an Pilzrahmsauce mit goldener Butterrösti	34.5
Fitnesssteller Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
mit Rindfleisch	39.0
mit Kalbfleisch	39.0
mit Schweinefleisch	27.0
mit Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik)	27.0

Allergien? Fragen sie unsere Mitarbeiter.
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Schweizer Brotwaren.
Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.

FLEISCHLOS

Grillspargel Grillierte grüne Spargeln auf Bärlauchrisotto mit Ajvar - Mayonnaise	28.5
Samosas (Vegan) Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Frühlingsgemüse und Chilisauce	26.5
Gebratene Udonnudeln (Vegan) Hausgemachte japanische Nudeln mit Frühlingsgemüse	26.5

FLEISCHGERICHTE

Rips Ahornsirup und milder Chili Wunderbar saftige Schweins – Rippchen an hausgemachter Ahorn – Chili – Marinade mit buntem Frühlingsgemüse und frittierten Kartoffeln	32.5
Irisheses Lammrücken Katsu Lammierstück in knusprigem Kräutermantel mit Katsusauce, grünen Spargeln gebratenen Rispentomaten und frittierten Kartoffeln	43.5
Schweinefilets Schweinefilets Médailles an Morchelrahmsauce mit grünen Spargeln, gebratenen Rispentomaten und Trüffel - Sbrinz - Pommes frites	41.5
Rubiger Saibling Gebratenes Saiblingsfilet an Weisswein - Bärlauchsauce mit grünen Spargeln, gebratenen Rispentomaten und Kartoffelstampf	42.0
Ravioli Burrata Nocce Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung an Bärlauchbutter mit Burrata, grünen Spargeln und gerösteten Nüssen	28.5

Entrecôte double

auf der Platte serviert

Zartes doppeltes Entrecôte mit buntem Saisongemüse, Morchelrahmsauce, Kräuterbutter und Pommes frites

Ab 2 Personen
Preis pro Person
Fr. 49.0