

## VORSPEISEN

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Bunter Blattsalat</b>   | <b>8.0</b>  |
| <b>Gemischter Salat</b>  | <b>11.5</b> |
| <b>Som Tam</b><br>Thailändischer Salat aus grünen Papayas  | <b>11.5</b> |
| <b>Tomate Mozzarella</b><br>Wunderbar cremiger Büffel - Mozzarella,<br>mit verschiedenen Tomaten und Basilikum                                       | <b>15.5</b> |
| <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>Griechischer Bauernsalat aus Tomaten,<br>Gurken, Peperoni, Zwiebeln,<br>Oliven und dem unvergleichlichen Fetakäse | <b>13.5</b> |
| <b>Patatas bravas</b><br>Frittierte Kartoffelecken<br>mit Knoblauch – Chili Mayonnaise   | <b>10.5</b> |

## SALAD BOWLS

Bei unseren Salatschüsseln bieten wir Ihnen frischen Blattsalat mit knackigem Sommergemüse, Knoblauchbaguette und Sie bestimmen, was noch in Ihrer Schüssel landet. Wählen Sie zwischen den zwei hausgemachten Dressings French und Italian.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Schüssel für Vegetarier</b><br>Gebratene Champignons   Feta   Mozzarella<br>Nüsse   Croûtons   Ei                    | <b>27.0</b> |
| <b>Schüssel für Fleischliebhaber</b><br>Marinierte Pouletbruststreifen   Speck  <br>Champignons   Nüsse   Croûtons   Ei | <b>29.5</b> |
| <b>Schüssel für Fischliebhaber</b><br>Gebratene Rubiger Lachsforelle   Nüsse<br>Champignons   Croûtons   Ei             | <b>29.5</b> |

Allergien? Fragen Sie unsere Mitarbeiter.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch - und Backwaren.  
Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.

## SOMMER HITS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Vitello tonnato</b><br>Kalbsbraten an Thunfischsauce<br>mit gemischtem Salat und Pommes frites  | <b>34.0</b> |
| <b>Roastbeef</b><br>Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartaresauce,<br>gemischtem Salat und Pommes frites  | <b>36.0</b> |
| <b>Spicy Bites</b><br>Saftiges hausgeräuchertes Schweinefleisch<br>an BBQ – Marinade auf Papaya Salat<br>mit Aprikosen – Curry Dip<br>und frittierten Kartoffelecken | <b>32.5</b> |
| <b>Riesencrevetten Ajillo</b><br>Gebratene Riesencrevetten mit Chili<br>und Knoblauch in Olivenöl<br>mit Sommergemüse<br>und frittierten Kartoffelecken              | <b>40.5</b> |

## EINTRACHT KLASSIKER

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Rahmschnitzel</b><br>Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce<br>mit Pommes frites oder Butternüdeli                                       | <b>26.0</b> |
| <b>Entrecôte</b><br>Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter<br>buntem Saisongemüse und Pommes frites   | <b>43.5</b> |
| <b>Cordon bleu Entracht</b><br>Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse<br>und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse<br>und Pommes frites | <b>35.0</b> |
| <b>Ämme Ring</b><br>Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg –<br>Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf                   | <b>26.5</b> |
| <b>Samosas (Vegan)</b><br>Frittierte indische Teigtaschen<br>mit buntem Frühlingsgemüse und Chilisauce  | <b>26.5</b> |
| <b>Fitnesssteller</b><br>Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites<br>und das Fleisch Ihrer Wahl  |             |
| mit Rindfleisch   | <b>39.0</b> |
| mit Kalbfleisch   | <b>39.0</b> |
| mit Schweinefleisch   | <b>27.0</b> |
| mit Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik)  | <b>27.0</b> |