

Speisekarte

Vorspeise

Grüner Sommersalat		CHF 8.50
Gemischter Sommersalat		CHF 12.50
«Caprese» Carpaccio von Tomaten mit Burrata und Tomatenpesto		CHF 18.50
Vitello Tonnato von Kalbsfischli mit Kapern und Thunfischglace		CHF 19.50
Wasserbüffeltatar mit gebratenem Wachtelei und Salatkörbchen serviert mit Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	CHF 18.50 CHF 26.50
Melonen mit Rohschinken, reduziertem Portwein und Salatkörbchen		CHF 14.50

Suppe

Weisswein-Kräuterschaumsuppe mit gebratener Crevette CHF 14.50

Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl CHF 12.50

Vegetarisch

Rotweinrisotto mit Gorgonzola und gebratenem Gemüse CHF 19.50

Knoblauch-Chili-Nudeln in einer Pilzrahmsauce mit
Pesto und Gemüse CHF 19.50

Rotes Thai-Curry pikant mit Basmatireis CHF 19.50

Hauptgang

Schweineschnitzel paniert oder natur (160gr)	CHF24.50
Schweins-Cordon Bleu (240gr) gefüllt mit Rohschinken, Appenzeller-Käse aus dem Sulz gefüllt und grilliertem Gemüse	CHF36.50
Gebratenes Pouletbrüstli mit Ziegenkäse gratiniert und Feigensenfsauce	CHF28.50
Straussenfilet mit Mango-Chili-Chutney und Asia-Gemüse (180gr)	CHF38.00
Grilliertes Rib Eye (250gr) mit argentinischem Chimichurrisauce	CHF49.50
Kalbsgeschnetzeltes in Calvadosrahmsauce mit Röstipastetli	CHF34.50
Gebratenes Rindsfilet mit einer Pommery-Senf-Kruste und Kalbsjus	CHF44.50

Ab 2 Personen

Chateaubriand mit Sauce-Béarnaise, glasiertem Gemüse und Beilage nach Wahl

Serviert in 2 Gängen (200gr pro Person)

CHF49.50

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert.

Eine Beilage können Sie nach Wahl bestellen, diese ist im Preis inbegriffen:

Pommes Frites, Röstikroketten, Butternudeln, Risotto oder Reis

Frisch aus dem Wasser

Fisch ist unser Alfon's Königsdisziplin, lassen Sie sich begeistern.

Gebratener Red Snapper auf orientalischem Bulgur mit Koriander-Chilisauce	CHF 31.50
Gebratene Crevetten auf Balsamico-Gemüse-Linsen und Safranrisotto	CHF 32.50
Grilliertes Thunfischsteak auf grünen geschmortem Fenchel mit Sojasauce und Limettenreis	CHF 44.00

Freitag und Samstag informieren wir Sie gerne
über unsere Fischempfehlung

Auf Vorbestellung und ab 2 Personen:

*Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Salzteig mit Safransauce,
Sommergemüse und Beilage nach Wahl*

Das Servicepersonal informiert Sie gerne über den Tagespreis

Dessert

Vanille Crêpe gefüllt mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Joghurt-Glace	CHF 11.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanille-Glace	CHF 10.50
Zitronengras Crème Brûlée mit hausgemachtem Erdbeer-Glace	CHF 12.50
Früchte-Beeren Gratin mit Passionsfrucht-Mango Sorbet	CHF 14.50
Tonkabohnen Parfait mit hausgemachtem Schoggi-Glace	CHF 10.50
Kinderglace-Tasse	CHF 7.50

Geheimtipp zum Dessert

Pineau de Charents	5cl	CHF 9.50
Ugni Blanc; Colombar; Merlot; Cabernet Sauvignon Charente (Cognac), Frankreich		

Geschichte

Wie so oft bei Spirituosen, ist auch der Pineau des Charentes das Produkt eines glücklichen Zufalls. Der Legende nach füllte ein Winzer während der Weinlese 1589 versehentlich Traubenmost in ein Fass, von dem er glaubte, dass es leer sei, dass aber in Wirklichkeit Branntwein enthielt. Das Gemisch wurde ordnungsgemäß in den Keller zur Gärung zurückgebracht. Ein paar Jahre später wurde das Fass wiedergefunden und es stellte sich heraus, dass es das Getränk enthielt, das heute mit der Region Charente in Verbindung gebracht wird.