

À LA CARTE AM ABEND (AB 18 UHR)

HAPAS UND SALATE

Hapas-Platte mit Oliven, Parmesanbröckli, würzigem Feta, eingelegten Tomaten, pikanten Hackfleischbällchen und Zwetschgen im Speckmantel. Zu Empfehlen als Vorspeise für 2-3 Personen oder als Hauptspeise für 1 Person.		22.50
Bunter Blattsalat an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce.	Vorspeise:	7.50
Gemischter Saisonsalat an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce.	Vorspeise:	9.50
Bunter Blattsalat mit Tomaten, Ei und knusprigem Speck an französischer Salatsauce	Vorspeise: Hauptspeise:	11.50 19.50
Salatteller mit saisonalen Salaten und Gemüsen, Eiern, CousCous und anderem, serviert an hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce.	Vorspeise: Hauptspeise:	11.50 19.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an unserer feinen französischen Salatsauce serviert	Vorspeise: Hauptspeise:	11.50 19.50
Hausgemachte Blätterteig-Samosas Nach griechischer Art mit Spinat, Crème-fraîche, Feta und Pinienkernen gefüllt, serviert an Blattsalat mit französischer oder italienischer Salatsauce.	Vorspeise: Hauptspeise:	12.50 20.50
Sesamhühnchenstreifen mit Sataysauce serviert mit Blattsalat an einem erfrischenden Limettendressing	Hauptspeise:	23.50

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachter Hackbraten - An diesen Sauce zur Auswahl: * Feiner französischer Weisswein-Senfrahmsauce. * Kräftiger Rotwein-Sauce * Milder Cognacrahmsauce	Serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl & Gemüse.	27.50
Brasato di Manzo Zarter und saftiger Rindsschmorbraten vom Schulterstück. Nach italienischer Art in Rotwein geschmort. Serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Gemüse.		30.50
Schweinsmedaillons mit Weisswein- oder Cognacrahmsauce. Serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl & Gemüse.		32.50
Saltimbocca (vom Säuli) mit Rohschinken gebraten, serviert mit Salbeibutter und als Beilage empfehlen wir Risotto.		26.50

BEILAGEN * Hausgemachter Kartoffelgratin * Fettuccine mit etwas Butter abgeschmeckt *
* Hausgemachte Spätzli * Risotto mit etwas Butter & Parmesan abgeschmeckt

PASTA UND RISOTTO

Penne mit leicht pikanten Fleischbällchen an Tomatenrahmsauce.	23.50
Fettuccine „Aglio Olio“ und Kräutern.	19.50
Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung an Salbeibutter und gerösteten Baumüssen	26.50
Sämiger Risotto Verde mit Spinat, Pesto und Mascarpone.	22.50
Sämiger Lachs-Safran-Risotto	25.50

UND ANDERE SPONTANE EMPFEHLUNGEN...