

SUPPEN/SALATE

Frische Lauchcrèmesuppe mit Rahmtupfer mit einer Riesen-Crevette	9.50 + 4.00
Brüsseler Endiviensalat mit Orangen und Nüssen	14.00
Bunter Blattsalat Dressing nach Wahl (Himbeer – Balsamico – French)	11.00
Gemischter Salat Dressing nach Wahl (Himbeer – Balsamico – French)	12.50
Omas Kabissalat mit Specktranchen	12.50 + 4.00

VORSPEISEN

Prosecco-Risotto mit Soleggiati-Tomaten	Vorspeise	15.00
	Hauptgang	29.00
Gnocchi an Käserahmsauce und Lauch	Vorspeise	16.00
	Hauptgang	32.00
Rindstatar mit Cognac oder Whiskey Toast und Butter	kl. Portion	26.00
	Hauptgang	39.00

HAUPTSPEISEN

Filetgulasch „Stroganoff“	kl. Portion	39.50
Rindsfiletwürfeli an würziger Stroganoffsauce	Hauptgang	49.00
Zanderfilet mit Mandelsplitter		42.00
Rindsfilet an einer Rotweinsauce		58.00
Marktgemüse		
Schweinssteak mit Café de Paris		34.00
Marktgemüse		
Kalbsschnitzel an Orangenpfefferbutter		48.00
Marktgemüse		

Beilagen nach Wahl: Pommes frites, Risotto, hausgemachte Spätzli

HÖRNLI-KLASSIKER

Servelatsalat garniert		19.50
Servelat-Käsesalat garniert		24.00
6 Burgunderschnecken in hausgemachtem Kräuterschaum		19.00
Schweinsschnitzel paniert		27.00
Cordon bleu	vom Säuli	34.00
	vom Kalb	44.00
Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues oder grünem Salat		26.00

DESSERTS

Kleiner Dessertkäseteller mit Feigensenf		18.50
Himbeersorbet mit Aperol Spritz		14.00
Eiscafe „Saronno“ mit Amaretto parfümiert		12.80
Schoggi-Crème mit Schlagrahm		10.50
Coupe „Bahia“ mit Bananen und Schoggisauce		12.80