

SUPPEN/SALATE

Frische Tomatencremesuppe mit Rahmtupfer	9.50
Kalte Tomatencremesuppe mit Vodka	9.50
Bouillon mit Sherry und Ei	9.50
Bunter Blattsalat	9.50
Dressing nach Wahl (Himbeer – Balsamico – French)	
Frischer gemischter Salat	11.00
Dressing nach Wahl (Himbeer – Balsamico – French)	
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	12.50

VORSPEISEN

Siedfleisch-Carpaccio mit Radiesli-Vinaigrette	Vorspeise	14.80
	Hauptgang	26.00
Gnocchi an Käse-Pestosauce	Vorspeise	14.00
	Hauptgang	28.00
Rindstatar mit Cognac Toast und Butter	kl. Portion	24.00
	Hauptgang	35.00
Prosecco-Risotto mit Solegatti-Tomaten	Vorspeise	14.00
	Hauptgang	28.00

VOM BOBBY

Servelatsalat garniert	18.50
Servelat-Käsesalat garniert	21.50
6 Burgunderschnecken in hausgemachtem Kräuterschaum	15.00
Schweinsschnitzel paniert	25.00
Cordon bleu vom Säuli	28.00
vom Kalb	38.00
Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues oder grünem Salat	24.00

VOM RÖBI

Filetgulasch „Stroganoff“	kl. Portion	39.50
Rindsfiletwürfeli an würziger Stroganoffsauce	Hauptgang	48.00
Zanderfilet auf Marktgemüse		39.00
in der Folie gegart		
Rindsfilet an Pfefferrahmsauce		54.00
Marktgemüse		
Entrecôte mit hausgemachter Café de Paris Sauce überbacken		45.00
Marktgemüse		

Beilagen nach Wahl: Pommes frites, Risotto, hausgemachte Spätzli

DESSERTS

Kleiner Dessertkäseteller mit Feigensenf	16.00
Himbeersorbet mit Aperol Spritz	12.00
Eiscafe „Saronno“ mit Amaretto parfümiert	9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	9.50
Coupe „Bahia“ mit Bananen und Schoggisauce	9.50