

Mittwoch, 26. März, 2008

Menü I Fr. 18.50

Lauch-Kartoffelsuppe

Fleischkäse-Cordon-bleu

Teigwarenschnecken

Glasierte Rüeblen

Menü II Fr. 21.00

Lauch-Kartoffelsuppe

Gebratene Pouletbrust an Rahmsauce

Pfirsich

Reis

- | | | |
|----|---|-----------|
| 3 | Risotto mit grünen Spargeln | Fr. 16.50 |
| 4 | Dialog von Forelle „Zuger Art“ und gebratenem Lachs mit Reis und Spargeln | Fr. 23.50 |
| 5 | Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites | Fr. 18.50 |
| 6 | Kalter Bratenteller mit Senfkartoffeln | Fr. 16.00 |
| 7 | Entrecôte „Café de Paris“ mit Teigwaren und Gemüsebouquet | Fr. 29.50 |
| 8 | Geräucherte Entenbrust mit Nüsslisalat, Eierscheiben u. marinierten Tomaten | Fr. 17.50 |
| 9 | Schwingersteak (350g) mit Kräuterbutter, Kroketten und gedämpfte Tomate | Fr. 25.50 |
| 10 | Lammkoteletten an Bärlauchkruste mit Kroketten und Bohnen | Fr. 25.00 |
| 11 | Kalbsschnitzeli mit grünen Spargeln und neuen Bratkartoffeln | Fr. 29.50 |
| 12 | Halbe Avocados mit Cocktailcrevetten und Salatbouquet | Fr. 16.50 |
| 13 | Rindsschmorschnitzel an Rotweinsauce, Maisgaletten und Bohnen | Fr. 20.00 |

Grüne und weisse Spargeln im Rohschinkenmantel dazu neue Bratkartoffeln Fr. 22.00

Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Vorspeise Fr. 16.50 Fr. 26.50

Extra Portion Parmaschinken Fr. 7.00

Erdbeeren „Surprise“ mit Vanilleglace Fr. 7.50

Caramelköpflin mit Rahm Fr. 6.50

Hausgemachtes Schoggimousse garniert mit Früchten Fr. 8.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 7.50

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss 1 dl **Villette** Fr. 4.90

Rot 1 dl **Moulin-à-Vent** Fr. 4.50