

Sommerzeit – Ferienzeit!

KULINARISCHE WELTREISE

VORSPEISEN

Peperoni-Kaltschale		9.50
Mit Crème fraîche und knusprigem Focaccia-Crunch.		
Auberginen-Tatar		15.50
Das vegetarische Tatar, mit gebackenen Auberginenwürfeln, Tomaten und Olivenöl. Dazu Toast und Butter.		
Beefsteak Tatar – der Klassiker		
Mild, medium oder scharf gewürzt, mit Toast	als Vorspeise	19.-
und Butter. Abgeschmeckt mit Calvados,		
Cognac oder Whisky	als Hauptgang	34.-
	kleine Portion	30.-
Vitello tonnato		16.50
Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an einer feinen Thunfisch-Kapern Mayonnaise, Salatbukett.		

UNSERE ROSÉ- UND ROTWEINEMPFEHLUNG

Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek

Offenausschank, 1 – 5 dl

1 dl

SCHWEIZ / LUZERN

Rosé Kaiserspan, Hitzkirch

8.50

SCHWEIZ / LUZERN

Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler

8.20

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Adrian u. Diego MathierSalg.

8.20

SCHWEIZ / WAADT

In Exelsis Signature, Charles Rolaz

8.50

ITALIEN / TOSCANA

Campaccio Toscana IGT, Arillo in Terrabianca 2019

8.50

SPANIEN / TORO

Toro Muruve DOCrianza, Bodegas Frutos Villar 2021

7.80

HAUPTSPEISEN

SWISS	45.-
Typisch «Chrüz», die Cordon-bleu-Variationen mit drei kleinen Cordon bleu assortiert: Vom Schwein mit Pilzen, vom Kalb mit Bergkäse und vom Poulet mit Lauchgemüse. Dazu reichhaltiges Gemüsebukett und Pommes frites.	
MALEV AIRLINE	42.-
Stroganoff: Rindsfiletstreifen an einer Paprikasauce mit Gurken- und Peperonistreifen. Serviert mit Nüdeli.	
BAMBOO AIRWAYS	27.-
Bao-Bun Burger: Vietnamesische Teigtasche gefüllt mit Pulled Pork, Gurken, Rüepli, Koreander, Barbequesauce und gerösteten Cashewnüsse. Dazu Spicy frites.	
	Kleine Portion 24.-
AL ITALIA	27.50
Vitello tonnato: Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an einer feinen Thunfisch-Kapern Mayonnaise dazu Melonenschnitze.	
LUFTHANSA	24.50
Curry Wurst: Kalbsbratwurst mit hausgemachter Currysauce, serviert mit Pommes frites.	
AERO MEXICO	28.-
Hausgemachte Mais-Chili-Kroketten auf Blattsalat mit Gurken, Radisli, Tomaten und Ei. Serviert mit Crème fraîche.	
ROYAL AIR MAROC	27.-
Auberginen Tatar: Das vegetarische Tatar mit gebackenen Auberginenwürfeln, Tomaten und Olivenöl. Serviert mit	
<ul style="list-style-type: none">• mit Toast und Butter.• mit Ruchbrot und Lätta 	