

Menü 1

Saison Salat

Poulet nach Basquaise Art
mit roten und grünen Peperoni, Zwiebeln und Olivenöl
serviert mit Kartoffeln nach Grossmutter Art

Kleines Dessert Surprise

CHF 28.50

Menü 2

Saison Gemüsecremesuppe

Kleiner gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce
serviert mit hausgemachtem Spätzli

Coupé Dänemark

CHF 29.50

Menü 3

(Vegetarisch)

Saison Gemüsecremesuppe

Kleiner gemischter Salat

Pappardellen mit sautierten Waldpilzen

Coupé Maison mit Fruchtsalat
und Vanilleglace

CHF 29.50

Menü 4

Saison Suppe nach Wunsch

Kleiner gemischter Salat

Schweinsrücken-Braten an Bratensaft
Serviert mit Pappardelle und Gemüse

Panna Cotta mit Erdbeersauce und Rahm

CHF 36.50

Menü 5

Saison Suppe nach Wunsch

Kleiner gemischter Salat

Gebratene Kalbsschulter
an Champignon-Rahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Exotischer Fruchtsalat auf Vanille-Glace

CHF 38.50

Menü 6

Saison Suppe nach Wunsch

Kleiner gemischter Salat

Grilliertes Schweinssteak mit Champignon- Rahmsauce
und Nudeln

Hausgemachtes Parfait

CHF 38.50

Menü 7

Saison Salat

Rinds Entrecote am Stück
mit Rösti-Kroketten
und Gemüse

Sorbet Teller garniert

CHF 49.50

Menü 8

Saison Suppe

Kleiner gemischter Salat

Rindsschmorbraten "Rheinfelderhof"
mit Nudeln
und Vichy-Karotten

Parfait-Glace mit Fruchtsauce

CHF 45.50

Menü 9

Saison Suppe

Kleiner gemischter Salat

Kalbsrückensteak an Morchel-Rahmsauce
mit Gemüse-Allerlei
und hausgemachte Spätzle

Frischer Fruchtsalat

CHF 59.50

Menü 10

Kleiner gemischter Salat

Fondue Chinoise
mit verschiedenen Saucen,
Pommes Frites, Reis oder Nudeln

Apfelsorbet mit Calvados

CHF 58.50

Menü 11

Hummercremesuppe American

„Walleye Pike“

Zanderfilet auf Blattspinat
Weissweinsauce

Roast Prime Rib
mit Meerrettich-Rahmsauce,
Baked Potatoes,
Speck, und grüne Zwiebeln
oder

Schnittlauch, Käse
und Sour Cream

Sorbet-Teller mit Früchten und Saucen

CHF 68.50

Menü 12

Saison Suppe nach Wunsch

Lachsstrudel an Dillrahmsauce

Kalbsrückenbraten mit Bratensaft
serviert mit Gratin Dauphinois
und Saisongemüse

Ananas Cocktail mit Saison-Sorbet

CHF 68.50

Menü 13

Bouillabaisse

Le Rui Sauce

Kleiner Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten
an einer Olivenöl- Zitronensaft Vinaigrette

Rindsfilet-Medaillon
an einer Béarnaise-Sauce
mit Rösti-Kroketten
und Saisongemüse

Frische Wähen
nach Wunsch mit Rahm

CHF 79.50

Menü 14

Saison Suppe

Im Sommer auch

Honigmelone oder Cantaloupe
mit Sauerrahm oder Creme Fraiche

Jakobsmuscheln auf jungem Gemüse
mit Soja-Ingwer-Dressing

Grapefruit-Sorbet mit Wodka

Kalbssteak grilliert auf Morchel-Rahmsauce
mit scharfer Risotto
und Gemüse

Zweierlei Mousse mit Schokoladen-Raspeln

CHF 85.50