Vorspeisen

Nüsslisalat Ei, Croutons und Sprossen	 mit Speck	13.80 + 3.00
Weinschaumsuppe mit Lauch		13.80
Crevetten Aglio Olio Olivenöl, Chilli, Knoblauch	 4 Stück	 17.50

Süsses

Vogelheu mit Vanillesauce Apfel und Zimt		14.50
Flambierte Banane mit Walnussglace und gerösteten Nüssen		14.00
Vermicelles mit Kirsch Meringue und Rahm	mit Schlagrahm ohne Rahm	12.80 10.80
Coupe «Nesselrode» Meringue und 2 Kugeln Bourbon Vanille Rahmglace	 mit Schlagrahm ohne Rahm	 14.90 12.90
Mini Coupe «Nesselrode» Meringue und 1 Kugel Bourbon Vanille Rahmglace	 mit Schlagrahm ohne Rahm	 11.50 9.50

Unsere Spezialitäten geniessen Sie jeweils abends und an Sonn- und Feiertagen.

«Châteaubriand» – der Klassiker

Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert

Rindsfilet-Herzstück vom Angus Beef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Rösti-Muffins & Weisswein-Risotto reichhaltiges Marktgemüse	 pro Person	 65.50

Fleisch & Fisch

Rinderstreifen «Stroganoff» Butterspätzli und Marktgemüse	47.00
Schweinsfilet Medaillon mit Morchelsauce Nudeln und Marktgemüse	43.50
Poulet Involtini gefüllt mit Taleggio-Käse und Bündnerfleisch Süsskartoffel frites und Marktgemüse	35.50
Gebratene Crevetten mit Prosecco-Schaum Risotto und Marktgemüse	40.50
Zanderfilet gebraten mit Safransauce Bratkartoffeln und Marktgemüse	43.00

Vegetarisch & Vegan

Linsen-Curry mit Koriander Kartoffeln, Markgemüse und Fladenbrot	29.50
«Adler» Spätzli-Pfanne überbacken mit Bergkäse Champignons und Marktgemüse	31.00
Rösti-Muffins mit Dörrtomaten und Basilikum-Sauce Marktgemüse	28.50