

## VORSPEISEN

<b>Tomatensuppe</b>	<b>10.5</b>
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Kräuter – Blätterteiggebäck	
<b>Ziegenkäse</b>	<b>16.0</b>
Lauwarmer Ziegenkäse im hauchdünnen Rauchspeckmantel mit Aprikosenconfit und kleinem Salatbouquet	
<b>Burrata</b>	<b>17.0</b>
Cremiger Burrata an Kräuteröl mit bunten Cherrytomaten und Knusperbrot	
<b>Carpaccio</b>	<b>20.5</b>
Rindsfilet - Carpaccio an Olivenöl, Balsamessig, Sbrinz und kleinem Salatbouquet	
<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>8.0</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.5</b>

## EINTRACHT KLASSIKER

<b>Rahmschnitzel</b>	<b>26.0</b>
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Butternüdeli oder Pommes-Frites	
<b>Cordon bleu Eintracht</b>	<b>35.0</b>
Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	
<b>Entrecôte</b>	<b>43.5</b>
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites	
<b>Ämme Ring</b>	<b>26.5</b>
Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein -Zwiebeljus mit Kartoffelstampf	
<b>Samosas</b>	<b>26.5</b>
Gefüllte indische Teigtaschen auf buntem Saisongemüse mit Chilisauce	
<b>Fitnesssteller „Eintracht“</b>	
Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch Ihrer Wahl:	
<b>mit Schweinsschnitzel</b>	<b>27.0</b>
<b>mit Kalbsschnitzel</b>	<b>39.0</b>
<b>mit Entrecôte vom Rind</b>	<b>39.0</b>
<b>mit Fischknusperli</b>	<b>27.0</b>

## TESSINER HAUPTGERICHTE

<b>Osso Bucco</b>	<b>37.0</b>
Glasierte Kalbshaxe an Rosmarinjus mit Steinpilzen und Sbrinzrisotto	
<b>Piccata Ticinese</b>	<b>31.5</b>
Saftiges Schweinsschnitzel im Käse – Eimantel auf Tomatensauce mit Sbrinzrisotto	
<b>Saltimbocca</b>	<b>42.5</b>
Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Rohschinken an Portweinjus mit Sommergemüse und Maisgaletten	
<b>Coniglio a la ticinese</b>	<b>38.0</b>
Geschmorter Schweizer Kaninchenschlegel mit Eierschwämmchen und Polenta	
<b>Brasato</b>	<b>38.0</b>
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Sommergemüse und Polenta	
<b>Insalata grande</b>	<b>29.5</b>
Bunter Blattsalat an Sommervinaigrette mit Kaninchenfilet, Eierschwämmchen, Speckstreifen, Nüssen, Sommergemüse und Knoblauchtoast	
<b>Trota</b>	<b>35.0</b>
Gebratene Rubiger Lachsforelle mit Tomatenwürfeln und frischem Salbei auf Sbrinzrisotto	
<b>Risotto porcini</b>	<b>22.5</b>
Sbrinzrisotto mit Steinpilzen und Schnittlauch	

Wir verwenden Schweizer Fleisch - und Backwaren  
Fischknusperli: Alaska Seelachs MSC Wildfang Nordwestpazifik FAO 61  
Lachsforelle: Frankreich

Allergien? Fragen sie unsere Mitarbeiter.  
Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.