

## VORSPEISEN

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

## EINTRACHT KLASSIKER

<b>Rahmschnitzel</b> Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Butternüdeli oder Pommes-Frites	<b>26.0</b>
<b>Cordon bleu Eintracht</b> Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	<b>35.0</b>
<b>Entrecôte</b> Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites	<b>44.5</b>
<b>Ämme Ring</b> Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein -Zwiebeljus mit Kartoffelstampf	<b>26.5</b>
<b>Samosas</b> Gefüllte indische Teigtaschen auf buntem Saisongemüse mit Chilisauce	<b>27.0</b>
<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>Oso Bucco</b> Glasierte Kalbshaxe an Rosmarinjus mit Steinpilzen und Sbrinzrisotto	<b>38.5</b>
<b>Piccata Ticinese</b> Saftige Schweinsfiletmédallions im Käse – Eimantel auf Tomatensauce mit Sbrinzrisotto	<b>34.5</b>
<b>Saltimbocca</b> Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Rohschinken an Portweinjus mit Sommergemüse und Maisgaletten	<b>42.5</b>
<b>Coniglio a la ticinese</b> Geschmorter Schweizer Kaninchenschlegel mit Eierschwämmchen und Polenta	<b>38.0</b>
<b>Brasato</b> Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Sommergemüse und Polenta	<b>38.0</b>
<b>Insalata grande</b> Bunter Blattsalat an Sommervinaigrette mit Kaninchenfilet, Eierschwämmchen, Speckstreifen, Nüssen, Sommergemüse und Knoblauchtoast	<b>29.5</b>
<b>Trota</b> Gebratene Rubiger Lachsforelle mit Tomatenwürfeln und frischem Salbei auf Sbrinzrisotto	<b>36.5</b>
<b>Risotto porcini</b> Sbrinzrisotto mit Steinpilzen und Schnittlauch	<b>23.5</b>

Wir verwenden Schweizer Fleisch - und Backwaren.

Fischknusperli: Alaska Seelachs MSC Wildfang Nordwestpazifik FAO 61  
Lachsforelle: Rubigen Schweiz

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