

VORSPEISEN

- Spargelsuppe** 11.5
mit Mönchsbart, Spargelstücken, roten Zwiebeln und Speckmarmelade
- Bärlauchsuppe** 11.5
mit Rahmhaube, Bärlauchstroh und Bärlauch - Scones
- Bunter Blattsalat** 8.0
- Gemischter Salat** 11.5
- Fried Corn Rips** 12.0
Saffig – knusprige Spalten vom Maiskolben an unserer hauseigenen Gewürzmischung mit Chipotle Sauce

EINTRACHT KLASSIKER

- Rahmschnitzel** 26.0
Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli
- Entrecôte** 44.5
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites
- Cordon bleu Entracht** 35.0
Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites
- Ämme Ring** 26.5
Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf
- Fitnesssteller**
Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl
- mit Rindfleisch 39.0
mit Kalbfleisch 39.0
mit Schweinefleisch 27.0
mit Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik) 27.0

Allergien? Fragen sie unsere Mitarbeiter.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Schweizer Brotwaren.

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.

FLEISCHLOS

- Spargeln Portion** 33.0
Grüne und Weisse Spargeln
Nach Wahl mit Mayonnaise, Hollandaise oder Morchelrahmsauce
- Samosas (Vegan)** 27.0
Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Frühlingsgemüse und Chilisauce
- Gebratene Udonnudeln (Vegan)** 27.5
Hausgemachte japanische Nudeln mit Frühlingsgemüse

FLEISCHGERICHTE

- Schweinesteak** 32.5
Wunderbar saftiges Schweinssteak auf Portweinjus mit Bärlauch – Senf – Chimichurri, zweierlei Spargeln und frittierten Kartoffeln
- Irishes Lammrücken Katsu** 43.5
Lammierstück in knusprigem Kräutermantel mit Katsusauce, zweierlei Spargeln, gebratenen Rispen Tomaten und frittierten Kartoffeln
- Schweinefilets** 41.5
Schweinefilets Médailles an Morchelrahmsauce mit zweierlei Spargeln, gebratenen Rispen Tomaten und Trüffel - Sbrinz - Pommes frites
- Rubiger Goldforelle** 42.0
Gebratenes Goldforellenfilet an Zitronen - Hollandaise mit zweierlei Spargeln, gebratenen Rispen Tomaten und Kartoffelstampf
- Ravioli Burrata Nocce** 31.5
Hausgemachte Ravioli mit Ragout Bolognese - Füllung an Bärlauchbutter mit Burrata, grünen Spargeln und gerösteten Nüssen

Entrecôte double

auf der Platte serviert

Zartes doppeltes Entrecôte mit buntem Saisongemüse, Morchelrahmsauce, Kräuterbutter und Pommes frites

Ab 2 Personen
Preis pro Person
Fr. 52.0