



WOCHENKARTE

MONTAG 06.07. – SONNTAG 12.07.26

SUPPE DER WOCHE

geeiste **Tomatensuppe** mit frischem Basilikum, Crème fraîche und Baguettechips 6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Brokkoli 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Wassermelonensalat mit Feta, Gurke und frischer Minze, dazu Baguette 13,80

vegane **Frankfurter Grüne Sauce** und mariniertes **Grillgemüse**,
dazu geröstete Kartoffeln 15.50

Bandnudeln mit frischen **Champignons** in Kräuterrahm und geschwenkten
Kirschtomaten, dazu gehobelter Hartkäse 14.80

SALATE

mit Basilikum – Senfdressing mariniertes bunter **Blattsalat**,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- **Fetawürfel**, Oliven, Zwiebelringe und Peperoni 15.50
- rosa gegrillte Streifen von der **arg. Rinderhüfte** und dunkle **Weinbeeren** 18.50
- mit frischen Kräutern natur gegrilltes Filet von der **Lachsforelle** 17.50

EMPFEHLUNG

in der Pfeffer – Senfruste gebackener **Schweinebraten**, kalt aufgeschnitten,
dazu **Frankfurter Grüne Sauce** und geröstete Kartoffeln 18.80

„**Fish & Chips**“, knusprig ausgebackene Streifen vom Seelachs,
dazu Pommes frites und Sauce Remoulade 16.90

rosa gegrillte **Kalbsleber „Berliner Art“** mit gebratenen Apfelspalten
und Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree 20.50

Schweizer Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebel und Emmentaler,
dazu geröstete Kartoffeln 16.50

zwei gegrillte Steaks von der **arg. Rinderhüte** mit Sauce béarnaise,
dazu knusprig ausgebackene Kartoffelrösti und Blattsalat 19.80



WOCHENKARTE

MONTAG 06.07. – SONNTAG 12.07.26

MONTAG

„Krautwickel“, mit Hackfleisch gefüllte Weißkohlroulade,
dazu Specksauce und Kartoffelpüree 13.50

DIENSTAG

knuspriges ½ Hähnchen aus dem Ofen, dazu Pommes frites 14.50

MITTWOCH

geschmorte, mit Gewürzgurke und Zwiebel gefüllte, Rinderroulade,
dazu Kartoffelpüree und Brokkoligemüse 20.50

DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG

bunter Gemüse Eintopf mit Rindfleischwürfeln, dazu Bauernbrot 12.90

SONNTAG

Geschnetzeltes vom Kalb „Zürcher Art“ mit frischen Champignons in Thymianrahm,
dazu knusprig ausgebackene Kartoffelrösti und Blattsalat 21.90

DESSERT

hausgemachter Erdbeer – Rhabarberstrudel,
dazu Vanilleiscreme, geschlagene Sahne und frische Minze 6.50