

SUPPEN – SOUPS – ZUPPE – POTAGES

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Nudeln oder Frittaten € 3,90

*Rich beef soup with pancake stripes or noodles
Saporito brodo di manzo con frittatine o tagliatelle
Queu de bœuf cuite en pot-au-feu savoureux aux lamelles
de crêpes salée ou aux nouilles*

Minestrone € 4,20

*Klare Gemüsesuppe leicht tomatisiert mit Nudeln
Clear tomato based vegetable soup with noodles
brood di verdure con tocco di pomodoro e pasta
Soup aux légumes avec zn soupçon de tomates et des pâtes*

SALAT – SALAD – INSALATA - SALADES

Kleiner gemischter Salat € 3,90

*Small mixed salad/ Insalata mista piccola
Petite salade mixte*

Großer gemischter Salat € 6,50

*Large mixed salad / Insalata mista grande
Grande salade mixte*

**Fitness-Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen
und gerösteten Kürbiskernen** € 11,80

*„Fitness“ salad with grilled chicken breast strips
and roastet pumpkin seeds
Insalata fitness con pezzettini di petto di pollo alla griglia
e semi di zucca tostati
Salade mixte „mieux être“ aux blancs de poulet grillés
et aux pépins de courge grillés*

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES

PORTATE PRINCIPALI – PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti Bolognese / Spaghetti alla bolognese € 9,50

**Spaghetti “aglio e olio” mit Knoblauch,
Olivenöl und Chili** € 8,60

*Spaghetti “Agljo e Olio” with Garlic, Olive Oil and Chili Peppers
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti “aglio et olio” (à l'ail, à l'huile d'olive et auc piment rouge)*

Rindsgulasch mit Spiegelei, Semmelknödel und Blattsalate € 10,90

*Beef goulash with fried egg, bread dumpling and green salad
Gulasch di manzo con uovo all'occhio di bue, gnocchi di pane e insalata
Goulasch de bœuf avec œuf au plat et boulette de pain de mie*

**Rösti mit Blattspinat,
Pinienkernen und Schafskäse** € 11,20

*„Rösti with Fresh Spinach, Pine Nuts and Feta Cheese
“Rösti” con spinaci in foglie, pinoli e formaggio di pecora
« Roesti » avec épinards, pignons et fromage de brebis*

**Gegrillte Schweinsmedaillons in Pilzrahmsauce dazu Spätzle
und Brokkoli** € 14,80

*Pork medaillions served with mushroom sauce, vegetables and „Spätzle“
Medaglioni di maiale con salsa di funghi e panna con verdure e „Spätzle“
Médailles de porc avec sauce à la crème fraiche et aux champignons, accompagné de
légumes et de « Spätzle » (petits gnocchis de farine)*

**Gegrilltes Zanderfilet auf Spinatsockel mit
Zitronenbutter und Petersilienkartoffel** € 14,50

*Grilled Perch Filet on a bed of spinach with lemon butter sauce and
parsleyed potatoes
Filetto di luccioperca alla griglia su letto di spinaci con burro al limone
e patate al prezzemolo
Filet de sandre sur lit d'épinards, accompagné de beurre au citron et
de pommes de terre nature*

SÜßSPEISEN - DESSERTS – DOLCI - DESSERTS

**Topfenmarillenstrudel mit Vanillesauce
und Schlagobers** € 4,50

*sweet cheese pastry with apricot, vanillasauce and cream
Strudel di ricotta e albicocche
Strudel au fromage blanc et aux abricots*

Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanillesauce € 4,30

*Apple Strudel with custard and cream
Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille et crème chantilly*

Änderungen vorbehalten / gültig bis 30.4.2010