

Speisekarte

Suppen

	€
Hühnerbrühe	3,20
Ochsenschwanzsuppe	3,60
Gulaschsuppe	3,80

Vegetarisch

Camembert französische Art	4,20
Großer gem. Salatteller	6,00

Toast und Aufschnittspezialitäten

Speckbrot mit Zwiebeln ^{1,2}	5,00
Leberkäse mit Spiegelei ^{1,2}	5,50
Toast Hawaii ^{1,2,3}	5,80
Strammer Max ³	7,00
Brot mit Knochenschinken und Ei	
Flotte Lotte ^{1,2,3}	7,00
Brot mit gekochtem Schinken und Ei	
Schinkenbrot ^{1,2,3}	6,00
Wurstbrot ^{1,3}	6,00
Käsebrot	5,60
Toast mit echtem Lachs	9,00

vom Schwein

	€
Kotelett	5,50
Schnitzel	6,60
Jägerschnitzel	7,40
Zigeunerschnitzel	7,40
Zwiebelschnitzel	8,20
Pilzschnitzel	8,40
<u>als Beilagen :</u>	
Pom. Frites/Pom.Croquettes	1,60
^{Salat} Majonaise ⁶ oder Ketschup	0,30
gemischter Salatteller	2,50
Bratkartoffeln ^{Speck 1,2}	2,80
Cordon bleu ^{1,2}	12,00
mit Erbsen und Croquetten	
Schweinelendchen	12,00
auf Toast mit Champignons ^{Speck 1,2}	
Züricher Rahmgeschnetzeltes	12,50
Weinbrand/Champignonrahmsoße, Rösti	
Holzällerteller ^{Speck 1,2}	13,50
Lendchen, Bratkartoffeln, geb. Bohnen	
<u>Klein aber Fein</u>	
Hähnchenschnitzel	6,40
Früchte/Currysoße, Reis	
Hähnchencordon bleu ^{1,2}	7,00
mit Erbsen und Croquetten	

vom Rind

€

Filetspitzen " a la maison "

Rinderfiletspitzen in Pernodsosse
mit Artischocken, Champignons und Rösti 18,20

Filetsteak " Schlanke Linie "

Rinderfilet mit Kräuterbutter
und Salatbeilage 21,20

Filetsteak " Bauernart "

Rinderfilet mit gebackener Kartoffel
und Salatbeilage 22,50

Dessert

Vanilleeis

mit Whisky u. gest. Pfeffer 4,00
mit Früchten u. Sahne 4,00
mit heißer Schokolade 4,00
mit heißen Kirschen 4,50

Zusatzstoffe:

1 : Antioxidantien 2 : Phosphate 3 : Konservierungsstoffe

4 : Gerste 5 : Coffein 6 : Farbstoffe 7 : Chinin