



<b>HAUPTSPEISEN</b> (Erhältlich ab 20 Personen)	Preis/CHF
<b>Fischgerichte</b>	
Lachstranche auf einem Lauchbeet mit Schnittlauchsauce, Tagliatelle	13.00
Zanderfilet mit Gemüse «Mikado» an Safransauce, Reis	15.00
Neuseeländisches St. Petersfilet mit grillierten Zucchini, getrockneten Tomaten, Kräuterjus und Safranrisotto	15.00
Seeteufelfilet Pot-au-feu und Meerrettichschaum	15.00
Meeresfrüchteragout mit Gemüse und Champignons im Blätterteig, an Weissweinsauce, Reis	16.00
<b>Fleischgerichte</b>	
Maispouardenbrust auf Waldpilzen an Thymianjus, Tagliatelle oder Bratkartoffeln	14.50
Schweinsfilet «Siedfleisch-Art» Meerrettichschaum und Salzkartoffeln	24.00
Kalbsbraten an Kirsch-Thymianrahmsauce, Tagliatelle	15.00
Lammkarree mit Kräuter-Knoblauchjus, Risotto oder Kartoffelgratin	21.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Tagliatelle Tricolore oder Risotto	23.00
Suure Mogge (Rindsschulterspitz), Kartoffelstock und glacierte Rüebli	17.00
Zwei saisonale Gemüsebeilage	3.80

Preis/CHF

### **Vegetarisch**

Risotto mit Gemüse, Kräuter, gebratene Tofu und Pilzrahmsauce	13.50
Gebratenen Cornaturschnitzel an braune Kräuterjus Tagliatelle mit Ruebli und Lauchband	12.50

### **Beilagen**

<i>Teigwaren</i> Penne, Tagliatelle, Krawattli, Spiralle, Nudeln, Spätzli	3.50
<i>Kartoffeln</i> Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln mit Rosmarin	3.50
<i>Reis</i> Reis, Pilawreis, Safranreis, Wildreis, Tomatenreis, Risotto	3.50
<i>Mais</i> Polenta	3.50