



Vorpeisen

Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Frühlingszwiebeln, geräuchertem Eigelb und hausgemachtem Focaccia

16

Hausgeräucherter irischer BIO Lachs mit Zwiebeln, hausgemachtem Toast und Kapernäpfeln

18

Blattsalat mit Cherrytomaten und Feta mit Kräutern und Olivenöl

10

Ricotta al forno mit Erdbeer-Radieschensalat an Sherryvinaigrette

14

Broccolisuppe mit Mandel-Curry sour cream

8

hausgemachte Pasta

Rigatoni mit Broccoli, Chili, Lochers Frühstücksspeck und Quark

14/23

Conchiglie mit Champignons, Zitrone und Petersilie

14/23



Hauptgerichte

Prime rib Steak (ca.500g) mit Gemüse und Kräuterbutter

52

Cordon bleu mit Schinken, Andeerer Applkäse und Kartoffelsplittern

39

Kalbssteak mit Mohn-Schupfnudeln, Spargeln und Hollandaise

50

Kronenwurst mit Sämtismalt Kartoffelstock und Gemüse

32

Kronenhamburger mit Coleslaw

22

Trogener Forellenfilet mit Safransauce und Quinoa

38

Für unsere sehr geschätzten Vegetarischen Kunden haben wir eine breite Auswahl, an hausgemachten Gerichten die wir Ihnen gerne auf Anfrage empfehlen.



Desserts

Matcha-Crema Catalana mit Zitronen-Buttereis

15

Schokoladenküechli mit flüssigem Herz und Sauerrahmeis

13



Zitronencreme mit Baumnussmuffins und Erdbeeren

11

Rhabarber-Vanilledessert mit Amaretti

10

Unsere hausgemachten Eissorten

Vanilleeis

3

Joghurteis

4

Sauerrahmeis

4

Kaffeeis

4

Grünteeis

4