



Vorspeisen:

- * **Luftige** Broccolicrèmesuppe mit Schaum von getrockneten Tomaten 11.50 V
- * Süsskartoffelsuppe mit Croûtons und **Birnenchips** 12.50 V
- Iselisberger Weinschaumsuppe **die Berühmte** mit Rahmhaube und Croûtons 11.50
- * Currysalat mit **Popcorn**, gebratenem CH Kaninchenfilet und Salatbouquet 17.50
- * **Kandierte Äpfel** mit Quinoasalat, Gemüsewürfeln und Blattsalat 12.50 V
- * CH Rindfleischtatar „Klassik“ eine der **berühmtesten Nummern** 22 / 31.00
„CdP“ mit hausgemachter Café de Parisbutter gratiniert + 1.50
mild/ medium/ scharf/ **wahnwitzig** scharf
mit **Kanonen-Schuss** nach Wahl: + 3.00
- * **Bunter** Saisonsalat mit Sprossen 9.50 V
- * **Farbig** gemischter Salat mit Sprossen 10.50 V
- * Dressings:
weisser Balsamico, Französisch, Italienisch oder unser **zauberhaftes** Mangodressing

* Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage gerne glutenfrei. Wir geben zu jeder Zeit unser Bestes, Ihnen eine 100% glutenfreie Speise anzubieten. Wir sind aber durch den Gesetzgeber verpflichtet Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie bzw. Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen können.





Hauptgänge:

- *Safranrisotto mit getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesanhobel und gebratenen Kräutersaitlingen, empfohlen vom **Streichelzoo** 28.00 V
- Spinat-Lasagne an Tomaten-Basilikum-Ragoût mit eingelegten Schwarzwurzeln 25.00 V
- *Saiblingsfilet „**Artistenliebling**“ auf mediterranem Reis mit Salsa Verde 36.00
- Gebratene Crevetten an grüner Thai-Currysauce mit Cherrytomaten und Kefen 35.-
- *CH Rindsfilet auf Safranrisotto an Cassisjus **präsentiert** mit jungen Rüeblen 59.00
- *Riz Cazimir vom CH Kalb in einer **Manege** aus Reis und Süsskartoffelchips 39.00
- Moussaka aus CH Rinderfleisch mit Kreuzkümmel, dazu Jus mit **Türkischem Honig** und Bratkartoffeln 35.00
- *Geschmorte CH Rindskopf-Bäggli dazu Wurzelgemüse und Wasabi-Kartoffelstock wie für den **Feuerschlucker** 38.00
- * CH Kalbsleberli nach Art des **Nummerngirls** „wänn' s kei meh hätt isch fertig“ mit Butterrösti und Saisongemüse 35.50
- *CH Kalbsgeschnetzeltes „**Pausenclown**“ an Weissweinsrahmsauce mit frischen Champignons, Butterrösti und Saisongemüse 39.50
- *CH Schweinssteak (200g) vom Grill für den richtigen **Muskelmann** mit hausgemachter Café de Parisbutter, Tagliolini und Saisongemüse 36.50

