

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	an Italian-, French-oder Hausdressing	8.50
<b>Centralsalat</b>	Eisbergsalat mit Pancetta, Parmesan und Croûtons	12.80
<b>Coleslawsalat</b>	Weisskabis und Karotten an Mayonnaisesauce	10.50
<b>Mediterrane Antipasti</b>	vom Büffet	17.50
<b>Bündner Rohschinken</b>	mit Sbrinzflocken	18.50

## Vom Grill

<b>Schweins-Kotelette</b>		ca. 200g	19.50
<b>Australisches Lammnierstück</b>	mit provenzalischer Kruste	ca. 200g	41.00
<b>Irishes Rindsfilet</b>	ca. 150g 37.50	ca. 200g 45.00	ca. 300g 62.00
<b>Irishes Rindsentrecôte</b>		ca. 300g 47.00	ca. 400g 61.00
<b>Riesencrevetten am Spiess</b>		5 Stk.	29.00

### Dazu servieren wir Ihnen Saucen oder Butter nach Ihrer Wahl

<b>Saucen warm:</b>	mit grünem Pfeffer, mit Pilzen oder mit Weisswein	
<b>Butter:</b>	Kräuter-, Café de Paris-, Knoblauch- oder Limonen	
<b>Beilagen:</b>	Tagliolini, Pommes Frites, Dinkelspätzli, Schupfnudeln, Risotto	7.00
	Gemüse	7.50

## Aus dem Ofen und der Pfanne

<b>Grosi's Hackbraten</b>	mit hausgemachtem „Härdöpfelstock“	30.00
<b>Saftiges Aargauer Mistkratzerli</b>	mit Pommes frites (30-40 Minuten)	33.00
<b>Kalbsleber venezianische Art</b>	mit Risotto	34.50
<b>Eglifilets im Bierteig</b>	mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Spinat	36.00

**Nur auf Vorbestellung ! Wolfsbarsch im Salzmantel in 2 Gängen serviert** p. Pers 49.50

**Mezzalune (Vegetarisch)** mit Limonenfüllung an würziger Thymiansauce 27.50

### Fleischherkunft:

Rind, Irland, CH / Lamm, AUS / Kalb, Schwein, CH / Zander KZ / Egli, Estland / Riesencrevetten Vietnam / Thunfisch ID / Wildhackfleisch, CH / Hirsch, Wildschwein D / Reh CZ / Rebhuhn GB

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Gerichte auf unseren Speisekarten sind inkl. 7.7% MWST