

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	an Italian-, French-oder Hausdressing	8.50
Centralsalat	Eisbergsalat mit Pancetta, Parmesan und Croûtons	12.80
Mediterrane Antipasti	vom Büffet	17.50
Bündner Rohschinken	mit Parmesanspänen	18.50

Vom Grill

Schweins-Kotelette		ca. 200g	19.50
Australisches Lammnierstück	mit provenzalischer Kruste	ca. 200g	41.00
Irishes Rindsfilet	ca. 150g 37.50	ca. 200g 45.00	ca. 300g 62.00
Irishes Rindsentrecôte		ca. 300g 47.00	ca. 400g 61.00
Patagonische Riesencrevetten am Spiess		6 Stk.	29.00

Dazu servieren wir Ihnen Saucen oder Butter nach Ihrer Wahl

Saucen warm:	mit grünem Pfeffer, mit Pilzen oder mit Weisswein	
Butter:	Kräuter-, Café de Paris-, Knoblauch- oder Limonen	
Beilagen:	Tagliolini, Pommes Frites, Risotto, Salzkartoffeln, Spätzli	7.00
	Gemüse	7.50

Aus dem Ofen und der Pflanne

Grosi's Hackbraten	mit hausgemachtem „Härdöpfelstock“	30.00
Saftiges Aargauer Mistkratzerli	mit Pommes frites (30-40 Minuten)	33.00
Kalbsleber venezianische Art	mit Tagliolini	34.50
Eglibilets im Bierteig	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	28.50

Fleischherkunft:

Rind, Irland, CH/ Lamm, AUS/ Kalb, Schwein, CH / Ente F / / Egli, Estland /
Kabeljau Island / Riesencrevetten CHL / Thunfisch ID/ Moules NL

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