

Frische und knackige Salate

Kleine Portion Normale Portion

Ensalada de Casa

Haussalat mit gegrilltem Rindfleisch und gebratener Ananas;
dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette

Fr. 12.50 Fr. 20.90

Ceasar Salad

mit Parmesanspänen und Knoblauchcroûtons (vegetarisch)
zusätzlich mit Speck und Pouletbruststreifen,

Fr. 11.90 Fr. 15.90

Fr. 17.90 Fr. 23.90

Roastbeef mit Tartarsauce

garniert mit verschiedenen Salaten

Fr. 22.90 Fr. 28.90

Wurst-Käsesalat

einfach

Fr. 11.90

mit verschiedenen Salaten garniert

Fr. 16.90

Griechischer Bauernsalat

Salat mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Oliven und Feta

Fr. 12.90 Fr. 16.90

Salat Sticky Fingers

Blattsalat mit Currydressing und gebackenen Pouletbruststreifen

Fr. 17.90 Fr. 23.90

Fischer Salat

Bunt gemischter Salat mit Fischknusperli (Dorsch/Merlan)
und Tatarsauce

Fr. 15.90 Fr. 21.90

Feuerwehrsalat

Siedfleischsalat garniert mit verschiedenen Salaten

Fr. 16.90

dazu empfehlen wir:

RosaMati IGT

2017

Fattoria Le Pupille, Toscana, Italien,

Traubensorte: Syrah

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen



1 dl CHF 5.50

7 dl CHF 38.50

Alle Preise inklusive 7.7% MWSt

Klassiker

Fitnessteller

Schweinssteak (180g)	Fr. 25.80
Pouletbrust (140g)	Fr. 25.80
Rindshuftsteak (180g)	Fr. 28.80
Kalbsschnitzel (150g)	Fr. 29.80
Riesengrillen	Fr. 27.80
Grillkäse (vegetarisch)	Fr. 25.80

Alle Fitnessteller werden mit verschiedenen Salaten garniert
Salatsauce nach Wahl französisch, italienisch oder Hausdressing

Steaks

- Holzfällersteak (250g, mariniertes Schweinshalssteak)	Fr. 28.90
- Thunfischsteak (180g)	Fr. 33.90
- Entrecôte (200g)	Fr. 39.80
- La Parrilla-Spiess (200g, Rindshuftspiess)	Fr. 32.50
- Pouletbrustspiess Diavolo (160g)	Fr. 26.90

Dazu servieren wir

Baked Potato, Country Fries,
Pommes frites oder Pilav-Reis;

Salatbouquet und Maiskolben

Saucen:

- Kräuterbutter
- Barbecue Sauce
- Cocktailsauce

dazu empfehlen wir:

Macho Man Monastrell Jumilla DO

2017

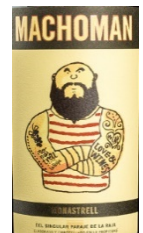
Casa Rojo, Jumilla, Spanien

Traubensorte: Monastrell, 5 Monate in französischen Barriques

Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase. Am Gaumen seidig, mit runden Taninen

1 dl CHF 6.50

7 dl CHF 45.00



Alle Preise inklusive 7.7% MWSt