

# GASTGARTEN FROHSINN

## Hot- Highlights

Saftiges Angus-Rib-Eye Steak (US 250 gr.) mit Gemüse und Butternudeln 48.50

Fischplatte «à la Bilo» 45.50

Lassen Sie sich von unserem täglichen Fischeinkauf überraschen!!

Wir servieren Ihnen verschiedene Filets und Meeresfrüchte vom Grill und aus dem Sud.

als Beilage: Petersilien-Kartoffeln und Spinat

## Easy-Starters

Rüebli Salat mit Granatapfelkerne, Ahornsirup und karamellisierten Cashewkerne 9.50

Bunter Salatteller an Hausdressing 9.50 / 16.50

Orangen-Fenchelsalat mit Honig-Senf-Pernot-Sauce und gebratenem Bauernspeck 13.50

Tomaten-Büffel-Mozzarella mit gebackenen Tortillas und Basilikum-Pesto 17.50 / 24.50

Immer ein Erlebnis, sind unsere Tagessuppen 9.50

## Evergreens

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Papaya-Salat und Süss-Sauersauce 29.50

Pasta da Casa Spinat-Ricotta Füllung mit Pinienkerne-Tomaten, dazu Rucola 28.50

## Rustikales mit Klasse...

Crevetten kurz in der Pfanne gewendet an rassiger Knoblauch-Chili-Sauce 21.50

Mediterraner Pulposalat mit Tomaten und Rucola 23.50

Wurstkäse einfach mit Pommes	19.50
Sommersalat mit grillierte Schweizer-Poulet	32.50
Pikantes Rindstatar, gebackener Vollkorntoast, parfümiert mit Cognac, dazu Butter	30.50
Rauchlachstatar mit Avocado, Vollkorntoast und Butter	25.50
Siedfleisch garniert an Hausdressing	27.50

## Alte Schule\_

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse	35.50
Wienerschnitzel vom Kalbsnierenstück, Pommes und Preiselbeeren	36.50
Zanderchnusperli mit Spinat, Salzkartoffeln und selbstgemachter Tartarsauce	32.50
Black Tiger Crevetten «Piripiri» mit Grill-Gemüse	38.50
Spareribs im Ofen glasiert mit Honig, Bier und Chili, Coleslaw, Country-Cuts	32.50
Kalbs / Schweins-Cordon-Bleu, Gruyère-Hinterschinken, Pommes, Gemüse	44.50 / 34.50

## Süsse Verführung\_

Kirschen-Sauerrahm-Creme mit gebratenen Mandeln	11.50
Creme Catalana karamelisiert mit Orangenlikör	11.50
Zartschmelzendes Schoggi-Chüechli mit Sauerrahmglace und Himbeeren	12.50
Coupe Stracciatella mit Kirschen	10.50
Coupe Caramelita mit Rahm	10.50
Coupe Tutti-Frutti mit Mango, Vanille, Erdbeerglace und Früchte	12.50
Erdbeeren «Romanoff», Vanilleglace, Wodka, Rahm und feine Garnitur	16.50

Erdbeeren «Romanoff», reduzierte Portion oder ohne Alkohol	13.50
Ice-Coffee nach Geheimnis des Hauses	11.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille-Prune	10.50
Limetten-Sorbet mit Limoncello	10.50
Coupe Amaretto mit Krokant-Moccaeis und Rahm	11.50

Mir wünsched Ihne recht eh schöni Zitt bi eus!

#### Fleischdeklaration

Poulet:	Schweiz
Schweinfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz und Irland und US
Kalbfleisch:	Schweiz
Fisch und Meeresfrüchte:	Schweiz Russland und Sri Lanka

Alle Preise inkl. MWSt. 7,7