

SUPPEN

Kräftige Rindersuppe vom Tafelspitz	9.50
mit hausgemachten Griessnockerln und Gemüse	
<hr/>	
Kräftige Rindersuppe vom Tafelspitz	9.50
mit Kräuterflädli und Schnittlauch	
<hr/>	
Kartoffelcrèmesuppe mit Pilzen	11.50
und frischer Petersilie	

SALATE UND VORSPEISEN

Knackige Blattsalate	9.50
an Hausdressing und Kräutercroûtons	
<hr/>	
Gemischter Salatteller	9.80
<hr/>	
Wurst- oder Wurstkäsesalat einfach	13.50
mit Blattsalaten und Zwiebeln	
<hr/>	
Wurst- oder Wurstkäsesalat garniert	18.50
mit gemischten Salaten und Zwiebeln	
<hr/>	
Pikantes Beef Tatar vom Rinderfilet	
mit Toastbrot, Butter und Essiggemüse	klein 19.50
	gross 29.50
mit gegrillten Garnelen	pro Stk. 4.00

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Kernöl

PASTA

Hörnli mit Rindshackfleischsauce 19.50
mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

Gnocchi gefüllt mit Pomodori 21.50
mit Rahmspinat, Salbeibutter und Parmesanchips

VEGETARISCH

Gemüse-Linsen-Curry mit Kokosmilch 22.50
mit gedünstetem Reis und Sprossen

Knusprige Pfannenrösti mit frischem Gemüse 21.50
mit geriebenem Käse überbacken

LECKERE SALATE AUS DER AU-KÜCHE

Grosser gemischter Salatteller fein garniert

mit gekochtem Ei	18.50
mit gebratenen Pouletbrustscheiben	20.50
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	20.50
mit 3 Stück gegrillten Garnelen und Pesto	26.50

KLASSIKER

Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken

mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
und hausgemachter Preiselbeermarmelade.

vom Jungschwein	24.50
vom Kalbsbäggli	36.50

AU Cordon Bleu

gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Käse
serviert mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
und hausgemachter Preiselbeermarmelade

vom Jungschwein	31.50
vom Kalbsbäggli	39.50

Tafelspitz vom Schweizer Rind in 2 Gängen serviert

Flädli-suppe
Rösti, Rahmspinat, Wurzelgemüse und Meerrettich

34.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännli

mit frischen Pilzen und hausgemachten Eierspätzli

39.50

Mildes Kalbsrahmgulasch

mit weissen Serviettenknödeln und Crème fraîche

34.50

SAFTIGE STEAKS

Rumpsteak vom Black Angus Beef

250 g 39.50

Filet Steak vom Argentinischen Beef

150 g 39.50

250 g 49.50

350 g 66.50

Gegrillte Garnele zum Steak pro Stück 4.00

Wählen Sie Ihre Beilage dazu aus:

Pommes frites

Ofenkartoffel mit Sour Cream

gedünsteter Reis

Kartoffelstock mit Röstzwiebeln

glasierte Rüeblen mit Chili

gegrillte Pilze mit Pomodori und Kräutern

herzhaftes Bohnen-Speckgemüse

FISCH

Gebackene Fischknusperli vom Pangasiusfilet im Körbli	26.50
mit Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar und kleinem Blattsalat	

In der Oberhitze gegartes Bachsaiblingsfilet	32.50
mit cremigen Erbsen und knusprigem Speck	

KIDS

Kleines Schnitzel mit Pommes frites	12.50
--	-------

Fischknusperli mit Sauce Tartar und Kartoffeln	14.50
---	-------

Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50
--	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Deklaration

Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert:

Schweinefleisch:	Schweiz	Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und / oder kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Kalbfleisch:	Schweiz	
Rindfleisch:	Schweiz, Argentinien	
Pouletfleisch:	Schweiz, Brasilien, Ungarn	
Schinken:	Schweiz (Vorderschinken)	
Eier:	Aus Bodenhaltung	
Fisch:	Zuchtfisch, Schweiz, EU-Mittelmeer	

Service inklusive, Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks.