

HAUPTGÄNGE

Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat	19
Ghackets mit Hörnli dazu hausgemachtes Apfelmus	23
Egli-Knusperli mit Sauce Remoulade dazu Pommes Allumettes oder Salat	28
Club Sandwich Vegi mit Avocado, Aubergine, Zucchetti, Peperoni und Spiegelei dazu Pommes Allumettes oder Salat	26
Club Sandwich „OLD FASHION“ mit Poulet, Spiegelei, Speck dazu Pommes Allumettes oder Salat	29
Club Sandwich à la Japonaise mit Thunfisch in Sashimi Qualität und angemachtem Thunfischfilet, Wakame, Avocado dazu Pommes Allumettes oder Salat	34
Rindstatar serviert mit Toast oder Pommes Allumettes	37 42
Trüffel Beef Burger mit Röstzwiebeln und Tomaten, Übergossen mit Cheddarsauce dazu Pommes Allumettes	38

HAUPTGÄNGE

Grillgemüse mit Ofenkartoffel und Crème fraîche -mit Poulet	26 32
Rotes Gemüse Thaicurry mit Basmatireis -mit Poulet	26 32
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	44
Risotto al limone mit gebratenen Riesencrevetten	46
Thunfischsteak mit Wasabi-Kartoffelstock dazu Harissa Dip	47



OLD FASHION BAR

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelloni coda di Bue mit geschmorter Ochsenchwanz farce	39
Ravioli Tartufo an weisser Trüffelrahmsauce und geriebenen schwarzen Wintertrüffel	42

DESSERTS

Kugel Glace Vanille, Schokolade, Grapefruit und Zitronen Sorbet	6
Halbe Ananas mit Schlagrahm	13
NY Cheese Cake an Himbeersauce	14
Warmer Schoggikuchen mit Schlagrahm und Vanilleglace Zubereitungszeit 15 Minuten	16
Heisse Apfelbeignets mit Vanillesauce und hausgemachtem Apfelmus	22
Crêpes „OLD FASHION“ gefüllt mit weisser, dunkler Couvertüre und Nutella dazu heisse Himbeer – Minz - Sauce am Tisch flambiert	28
Käseauswahl 2-3 Personen affinierte Käse aus der Schweiz dazu Feigensenf, Chutney, Walnüsse und Dörrfrüchte	48

Schweiz Fleisch: Poulet, Rind, Schwein

Spanien Fleisch: Schwein

Herkunft Fisch und Meeresfrüchte: Schweiz, Pazifischer Ozean, Norwegen, Irland,

Für Informationen betreffend Allergene verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

VORSPEISEN

Gazpacho andalusische Gemüsekaltschale mit Gurke, Peperoni und gebratenen Riesencrevetten	19
Crevettencocktail	19
Ganze Artischocke mit einer hausgemachten Vinaigrette	26
Balik Rauchlachstatar mit Crème fraîche und Avocado serviert mit Toast	32
Vitello Tonnato hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch dazu Thunfischsauce	28 39
Pata negra de Jamón Ibérico handgeschnitten und pan con tomate	28 52

SALATE

Tomaten-Rucola Salat mit Mozzarella di bufala Basilikum Pesto und gerösteten Cashewnüssen	18
Caesar´s Salad Romana Salat, Poulet, Parmesan und Caesar´s dressing	26
Bunter gemischter Salat verschiedene Blattsalate, Rübli, Gurken und Radieschen verfeinert mit Kürbiskernöl	24
und panierten Pouletbruststreifen	38
und Kalbpaillard	22
und Falaffel mit Joghurt Dip	28
und Rauchlachs	41
Tabouleh Salat Orientalischer Cous-Cous Salat mit Edenshrimps	41

