



Mittagskarte von 11.30Uhr bis 13.45Uhr

Weissweinschaumsuppe mit Kräutergrissini	12.00
Rindstatar klassisch mariniert serviert mit Toast 70g/140g	21.00/34.00
Hausgebeizter Swiss Prime Lachs mit Gurken-Wasabi-Salat und Olivenfocaccia	28.00
Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen	8.00
Gemischter Salat	13.00
Tomatensalat Caprese mit Büffelmozzarella und Rucola	21.00
Wurst-Käse Salat	16.00
Wurst-Käse Salat garniert	24.00
Caesar Salat mit Avocado und Croûtons mit Pouletbrust vom Martellahof	32.00
Fitnessteller mit	
Egliknusperli	36.00
Rindsfiletwürfel	41.00
Vegetarischen Maultaschen	26.00
<i>nach Wahl: Französisches Dressing, Balsamicodressing</i>	
Egli im Bierteig mit Sauce Tartar Peterlikartoffeln	36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit knuspriger Rösti <i>Wahlweise mit Nierli</i>	36.00
Rindfiletwürfel «Stroganoff» mit Spätzle	48.00



Schupfen-Mittagsmenü

vom 16. bis 19. September

Bouillabaisse «Schupfen»

Rosa gebratenes Rindsentrecote unter der Nusskruste
mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree

oder

In Mandelbutter gebratene Forellenfilets mit Rahmkraut und Kartoffel-Kräuterpüree

oder

Kartoffel-Kräuterpüree mit Rahmkraut und Kürbisgemüse

Mini Dessert

Fleisch Menü	42.00
Fisch Menü	38.00
Vegi-Menü	31.00

Produktherkunft:

Seezunge: Niederlande; Jakobsmuscheln: Japan; Egli CH/DE; Forelle/Saibling: Schweiz;
Crevette: Vietnam; Rotbarbe: Vietnam; Swiss Prime Lachs: Schweiz; Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz/Argentinien; Kalb: Schweiz; Poulet: Schweiz; Wasserbüffel: Schweiz

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.