



HERZLICH WILLKOMMEN ZURÜCK!

Wir freuen uns sehr, Sie endlich wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Um Ihnen einen sicheren und entspannten Aufenthalt zu gewährleisten, halten wir uns gerne an die vorgeschriebenen Bestimmungen.









Wir haben uns entschieden das Angebot vorübergehend auf unsere Klassiker zu reduzieren, freuen uns aber, Ihnen sobald wie möglich auch wieder Steves kreative und beliebte Gerichte zu servieren.

Wir bedanken uns für die Treue und freuen uns auf die kommende Sommersaison!

Ihre Gastgeberin Simona Beetz & Küchenchef Steve Kovacs

VORSPEISEN















		KLEIN	GROSS
Tagessuppe	 	10.50	
Spargelcrèmesuppe	 	12.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	     	10.50	
Gemischter Salat mit Rüebl, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	     	12.50	18.00
Wurstkäsesalat einfach, an Papas French-Dressing garniert, an Papas French-Dressing	   	18.50 20.50	
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	18.50 ca. 70g	25.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	21.50 ca. 80g	28.00 ca. 140g







Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / / Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch /  Vegan



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

HAUPTGÄNGE

		KLEIN	GROSS
Faustfisch gebackene Eglifilets mit Zitrone und Sauce Tartar	 		27.50
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	 	28.00	34.00
Eglifilets gebacken gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartar	 	29.00	35.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis	 	33.00	40.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	18.00	26.50
Spargel-Ravioli im Basilikumteig an Kerbelrahmsauce mit Parmesan	   	21.00 12Stk	28.00 17Stk

Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / / Sellerie  / Ei 

 Vegetarisch /  Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

DESSERT

Crema Catalana Gebrannte Crème, Zitrone, Orange & Zimt		10.50
Mandel Bisquit mit Vanillecrème und Rhabarber-Erdbeer-Ragout		12.50
Parfait Duo mit frischen Früchten		14.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace		11.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot mit Rahm		6.50-7.50

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  / Ei 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch (Rind, Kalb und Schwein) stammt aus der Schweiz.

Die Epli für unsere à la Carte Gerichte kommen aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert.

Tagesempfehlungen sowie Abweichungen in der Herkunft, deklarieren wir direkt in der Karte oder geben mündlich Auskunft.