

| | | | |
|-----------------|-----------------------|---------------------|-------------------------------|
| süss - sauer | dick – dünn | salzig – bitter | gerade – quer |
| alt – neu | eckig – rund | gross – klein | reich – arm |
| lieb - böse | weich – hart | wasser – feuer | hell - dunkel |
| hoch – tief | gross – klein | lang – kurz | früh - spät |
| heiss – kalt | einfach – kompliziert | gestreift – kariert | matt - glänzig |
| schwarz – weiss | nass – trocken | klar – trüb | stark - schwach |
| flüssig – fest | lachen – weinen | freuen – trauern | liebe – böse |
| weise – töricht | alt – jung | reich – arm | metall - holz weich - hart |
| wasser – feuer | hell – dunkel | hoch – tief | kursiv - gerade |

gegenSÄTZE

| | | | |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Wasser - feuer | heiss – kalt | einfach – kompliziert - | gut - schlecht |
| gestreift – kariert | rechts – links | service - küche | schwarz – weiss |
| nass – trocken | alles - nichts | flüssig – fest | lachen – weinen |
| freuen – trauern | engel - teufel | weise – töricht | alt – jung |
| zu viel - zu wenig | neu – alt | riechen - sehen | gerade - kursiv |
| hoch – tief | ying - yang | lang – kurz | rund – eckig |
| heiss – kalt | einfach – kompliziert | schön – hässlich | gestreift-kariert |
| süss – sauer | miteinander – gegeneinander | | schwarz – weiss nass – trocken |
| klar – trüb | stark – schwach | flüssig – fest | lachen - weinen |
| freuen – trauern | lieben – hassen | weise – töricht | alt – jung |
| mild - rezent | immer - nie | beere - nuss | mann - frau |

Salate

alt / NEU

 Bunter **Saisonsalat** mit Sprossen 9.50 V


 **Gemischter Salat** mit Sprossen 10.50 V

Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Sprossen
an französischem Dressing 12.50 V


Dressings: weisser Balsamico, Nektokosen-Olivenvinaigrette,
französisch und Italienisch

Suppen


süß / SALZIG

 **Apfel- Orangensuppe** mit Vanille und Kalbsleber 12.50
ohne Kalbsleber 11.50 V

salzig / SÜSS

 **Rosmarinsuppe** mit Waldblütenhonig
und Rosmarin-Espuma 11.50 V

alt / NEU

 **Iselisberger Weissweinschaumsuppe** (die Berühmte)
mit Rahmhaube, Croûtons und Schnittlauch 11.50

Vorspeisen

farbig / EINFARBIG



3farbiges Fischcarpaccio (Lachs, Kabeljau und Pulpo)
mit Zitronen-Vinaigrette 19.50

süss / SALZIG

Geräuchte FR Entenbrust mit caramelisierten Apfelstückchen
im Poschtichörbli 22.50



ohni postichörbli

alt / NEU



CH Rindfleischtatar
mit glasierten Trauben und Sojasprossen 22.- / 31.-

auf Wunsch mit hausgemachter Café de Parisbutter
gratiniert + 1.50

mild/medium/scharf oder mega scharf

Mit Schuss nach Wahl +3.-



Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage gerne glutenfrei.
Wir geben zu jeder Zeit unser bestes, Ihnen eine 100% glutenfreie Speise anzubieten. Wir sind aber durch den Gesetzgeber verpflichtet Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie bzw. Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen können.

Fischgerichte

salzig / SÜSS

Karpfen im Cornflakesmantel und Senf-Aprikosen-Marmelade mit
Kartoffel-Lauch Törtli 38.50

alt / NEU

Zanderchnusperli mit Schnittlauch – Joghurtsauce dazu Kartoffeln und
Blattspinat 34.- ä chli chliiner 27.-

us em Töpfli

europa / ASIEN

Zitronengrasisotto mit dreierlei Tofunuggets 29.50 V

salzig / SÜSS

Pastaröhren gefüllt mit Datteln und Feigen,
überbacken mit Bergkäse aus dem Napfgebiet 26.50 V

alt / NEU



CH Ghackets mit Hörnli dezue Öpfelmues 22.-
oder ä chli chliiner 17.-

Fleischgerichte

schwarz / WEISS



CH Maispouardenbrust mit „Grange Philippe“ Weissweinsauce und Sepia-Tagliatelle dazu Thai Spargeln 39.50 mit glutenfreien Nudeln

unterboden / ÜBERBODEN



Pot au feu mit Wurzelgemüse und CH Kalbsfilet dazu Kartoffel-Perlenspiess 59.-

land / MEER

SwissPrim Rindsfilet und gebratener Scampi Kartoffelbödeli mit schwarzen Nüssen und Rotweinbutter dazu Pak Choi 59.-

rezent / MILD

Scharf marinierte AU **Lammchops** mit BBQ-Sauce auf Sternanis Risotto 47.-

salzig / SÜSS



Mit Trauben gefülltes CH **Schweinefilet** Pfälzerrüeblistock in pochierten Tomaten dazu tasmanische Pfeffersauce 42.-

Fleischgerichte

alt / NEU



Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

an Weissweinsrahmsauce mit frischen Champignons, Butterrösti und Saisongemüse 39.50



CH **Schweinesteak (200g)** von Grill mit hausgemachter Café de Parisbutter, Kartoffelbödeli mit schwarzen Nüssen und Gemüse 36.-



CH **Kalbsleberli** nach Art des Hauses
„wenns kei meh het isch fertig“ mit Butterrösti
und Saisongemüse 35.50 oder ä chli chliiner 27.50

Fitnesssteller

verschiedene, knackige Salate direkt vom Bauern,
mit Sprossen, Linsen, Rübli – und Sonnenblumenkernen,
dazu Croûtons



mit gebratenen CH **Pouletbrustwürfeli**
in hausgemachter Café de Parisbutter geschwenkt 24.50

mit **fritierten Zanderchnusperli** und Schnittlauch – Joghurtsauce 28.50



mit grilliertem CH **Schweinssteak** und hausgemachter
Café de Parisbutter 29.50

mit in **Weizenflocken panierten Gmüestätschli**
und Schnittlauch – Joghurtsauce 23.50 V

Dessert

süß / SCHARF



Vanilleglacé / Zimtglacé übergossen mit Schokoladen-Chilisauce und einem Rahmgüpfli 14.-

klassisch / NEU



Rosmarin-Honigglacé mit gefülltem Ei à la Crema Catalana 12.50

warm / KALT

Bonbon vom Thaiti-Vanilleglacé und einem Schoggi-Nuss Küchlein 14.50

süß / PIKANT

Bermuda-Dreieck garniert mit Honigmelonen und Granatapfel 14.50

alt / NEU



Meringues mit Rahm und Früchten garniert 9.50

Lauwarmer, kleiner **Schokoladenkuchen** mit Schlagrahm und einer Kugel hausgemachtem Vanilleglacé 11.50 ohni Glacé 8.50







Dessertzauber – kleine Dessertvariation aus der Küche 13.50






„**Ich mag nümm**“ – eine kleine Süßigkeit aus der Küche 5.50


Coupe

alt / NEU

-  **Bananensplit** 8.50/11.00
-  **Coupe Dänemark** 8.50/10.50
-  Sporrer **Eiskaffee „klassik“**
mit Moccaglacé und einem Schuss Kirsch 9.50/11.-
-  Sporrer **Eiskaffee „spezial“**
mit Moccaglacé, Baileys und einer Prise Zimt 9.50/12.-

Glacé

-  **Rahmglacé** Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Vanille – Zimt, Passionsfrucht, Ingwer - Honig,
Pistache, Panna Cotta - Waldfrucht oder Mocca
-  **Diabetikerglacé** im Chübeli 5.50
Vanille – Erdbeer (für Diabetiker geeignet 0.68 Brotwert) mit frischen
Früchten garniert
-  **Sorbet** Kugel 3.50
Zitrone, Erdbeer, Süssmost, Mandarine,

mit Schuss + 3.-
Wodka, Grand Marnier, Calvados, Grappa, Prosecco, Maraschino oder
Batida de Coco
-  Mit Rahm + 1.80

Frappé

Banane, Vanille, Mocca, Schokolade und Erdbeer 9.50

Käse

1.60 pro 10g

Wählen Sie selbst! Käsevariation vom Brett –
ausschliesslich Produkte vom Maître de fromage : Rolf Beeler

Alle Glacé sind selbstgemacht oder



Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage gerne glutenfrei.
Wir geben zu jeder Zeit unser bestes, Ihnen eine 100% glutenfreie Speise anzubieten. Wir sind aber durch den Gesetzgeber verpflichtet Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie bzw. Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen können.