

Vorspeisen/ Entrée

Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
Bunter Salat mit Frühlingsrollen <i>Salade folle avec rouleaux de printemps</i>	Fr. 14.—/Fr. 21.—
Saisonsuppe <i>Soupe de saison</i>	Fr. 12.—
Mini Saisonsuppe <i>Mini Soupe de saison</i>	Fr. 9.—

Vegetarisch/ Végétariens

Saison Pasta
Pâtes de saison
Fr. 24.—

Gemüseteller mit Beilage
Assiette de légumes
Fr. 26.—

Hauptspeisen/Plats principal

Poulet-Flügeli

Pommes-Frites

Ailes de poulet, pommes frites

Fr. 18.—

Schweins-Rahmschnitzel

mit Teigwaren und Gemüse

*Tranche de porc aux champignons
pâtes et légumes*

Fr. 26.—

Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter

Zündholzkartoffeln, Gemüsebouquet

*Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes
pommes allumettes et légumes*

Fr. 41.—

Eglifilet in Butter gebraten

Tartarsauce

Salzkartoffeln

*Filets de perche meunière
sauce tartare
pommes nature*

Fr. 32.50

Auberginen Trifle als Salat
Trifle aux aubergines en salade
Fr. 14.—

Poulet Suprême gefüllt mit Feta
an Fregola Sarda, saisonales Gemüse
Suprême de poulet farci de feta
Fregola sarda et légumes de saison
Fr. 37.—

Weinempfehlung: Novas, Emiliana, Syrah-Mouvedre Fr. 45.—/6.90

Wagyu Burger vom Grill mit hausgemachtem Brot
Tomatenchutney und Zwiebelconfit
Süßkartoffelwedges und saisonales Gemüse
Wagyu burger grillé, pain fait maison
Chutney de tomates et confit d'oignons
wedges de pommes de terre douces et légumes de saison
Fr. 38.—

Weinempfehlung: Léopard rouge, AOC, Pinot Noir/Garanoir, Badoux, Fr. 53.—/8.10

In «Juscht's» Amber Bier mariniertes Schweinsfilet-Mignon mit Grobsensauce
Gnocchi, saisonales Gemüse
Filet mignon de porc mariné à la bière ambrée « Juscht's », sauce moutarde gros grain
Gnocchi et légumes
Fr. 48.—

Weinempfehlung: Tosone, Nero d'Avola, Fr. 46.—/7.20

Lostallo Swiss Flammlachs an Teryakisauce
auf Vully Sushi Reis, saisonales Gemüse
Filet de saumon de Lostallo flambé, sauce Teryaki
riz sushi du Vully et légumes
Fr. 42.—

Weinempfehlung: Ancora Rosé, Fr. 48.—/7.40