Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck rassige Knoblauch-Senfsauce	12 13	Der Chef empfiehlt
Gemischter Salat	12	
		Chateaubriand ab 2 Personen
Selleriesuppe mit Trüffelöl	9.50	Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
Consommé mit Mark	9.50	Mischgemüse und Beilage nach Wahl 63 pro Person
Steaks		
Rindsfilet	43	
Entrecôte	35	Kreuz Klassiker
Schweinssteak	23	
Beilage zu Steaks Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Re Gemüse oder viel bunter Salat	je 7 eis, nur	Zürcher Geschnetzeltes 38* Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce
zusätzliche Beilage zu Steaks Gemüse, kleiner Salat	je 4	Frische Kalbsleber 35* in Butter gebraten,
Sauce zu Steaks	je 2	karamellisierte Apfelscheiben und Rösti
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	-	Kalbscordon-bleu 42 Gemüse und Pommes Frites
Rösti und Fleischlos		Schweinscordon-bleu 32 Pommes Frites
Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	20.50	Panierte Schweinsschnitzel 26* Pommes Frites
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	20.50	
Linsen-Gemüse-Curry geröstete Cashewnüsse, Reis	27	