

## Aus der kalten Küche...

### Beefsteak Tartar, Toast und Butter

• <b>Der Klassiker</b>		90 g	23
mit Kapern und Zwiebeln		150 g	34
• <b>Französische Art</b>		90 g	24
mit Café de Paris überbacken		150 g	35
zusätzlich frische <b>Pommes Frites</b>			+ 5
und wahlweise mit <b>Cognac, Calvados oder Whiskey</b>			+ 4

**Anetswiler Nüsslisalat mit Speck, Ei, Pilzen und Nüssen** 24

**Pouletsalat Florida** 23  
an Thousand Island Dressing, Früchten und Blattsalaten

**Griechischer Salat** 23  
mit Feta Käse, Tomaten, Oliven, Blattsalaten, Falafel und Sour Cream

**Monte Carlo Salat** 31  
mit Riesenkrevetten, Ananas, Blattsalaten und Thousand Island Dressing

### Fitnesssteller

<b>Salatteller mit</b>	- gebratenen Pouletstreifen	23
	- Zander Chnusperli mit Tartarsauce	30
	- gebackenen Frühlingsrollen, Sweet n'Sour	25
	- frittierten Falafel und Sour Cream	22
	- gekochtem Ei und frischen Melonenschnitzen	20
	- Kalbsschnitzel vom Grill 160 g	39
	- Cordon Bleu vom Säuli 200 g	34
	- Entrecôte Argentina, 180g Kräuterbutter	39

**Premium Salatdressings: Honig, , Kürbiskern, Italienisch, Französisch, oder Thousand Island**

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST,

Fleisch: Schweiz, ausser Entrecôte: Argentinien

Zander Achternsee, D, PL

Krevetten; BIO Zucht Vietnam, Friend of sea

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne