

Um Ihnen eine optimale Qualität und Frische zu garantieren benötigen wir eine Vorlaufzeit von 48 Stunden

Eglifilet in Mandelbutter gebraten		CHF 36
Ganze Dorade in der Folie gebacken mit Knoblauch, Zitronen, Oliven, Strauchtomaten und Artischocken		CHF 39
Seezunge im ganzen gebraten mit Kapern ,Zitrone und Petersilienbutter		CHF 45
Gebratenes Kalbsteak mit Pilzen der Saison, Artischocken, Strauchtomaten und Kräutern		CHF 45
„Cordon bleu“ vom Kalb		CHF 38
Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter		CHF 44
Chateaubriand (ab 2 Personen) mit Sauce Bearnaise	Preis pro P.	CHF 44
„Tagliata“ (ab 2 Personen) Doppeltes Zwischenrippensteak nach ihrem Wunsch gebraten, in Streifen geschnitten und mit Ruccola und Parmesan serviert	Preis pro P.	CHF 42
Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter		CHF 41
Piccata der Maispoularde mit Schinkenstreifen und Champignons an Tomatensauce		CHF 34
Penne „Club Style“ Pennete mit gebratenem Streifen vom Kalb und Rinderfilet mit Steinpilzen, halbgetrockneten Cherrytomaten, Jus, Rahm und Spinat		CHF 32

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat sowie eine Beilage nach Wunsch

Selbstverständlich bereiten wir auch jedes andere gewünschte Gericht nach Absprache mit Johnny Brnada für Sie zu.