

Vorspeisen & Salate

	CHF
Tagessuppe	9.-
Grüner Salat  Französisches Dressing	12.-
Marktsalat  Saisonaler Salat	14.-
Langsam gegartes Ei  Perfekt gekochtes Ei mit Champignon-Sauce	18.-
Rindstartar (80g)  Kapern, Worcestershiresauce, Ketchup, Cornichons, Gewürze und Brandy	26.-
Forellen Gravlax Pickles	20.-

Fischgerichte

See Saibling Mit Dillbuttersauce	38.-
See Basse Mit saisonaler Vinaigrette	43.-

Beilagen zur Auswahl

Polenta	6.-
Gemischtes Gemüse	
Bauern Pommes	
Basmatireis	
Rösti	

Fleisch Auswahl

	CHF
Rindstartare (160g) Kapern, Worcestershiresauce, Ketchup, Cornichons, Gewürze und Brandy	46.-
Prime Rib für 2 pro 100g = 22.- 30 Minuten Zubereitungszeit / Mindestgewicht 800 g	
Entrecôte pro 100g = 24.- Verschiedene Größen zur Auswahl	
Klassischer Coq au Vin Hähnchen in Rotwein geschmort	34.-
Kalbsblanquette nach försterart Kalbsragout mit Pilzen	34.-
Ragoût im Craftbier  Rinderragout in handwerklich gebrautem Bier	34.-
Wiener Schnitzel Zartes Kalbsschnitzel in knusprig-goldener Panade, in Butter gebraten und mit aromatischer Zitrone serviert	45.-



ALL YOU CAN EAT
 SPARE RIBS & COLESLAW & BAUERN POMMES






Saucen

BBQ-Sauce / Pfeffersauce
 Sauce Béarnaise / Bratensaft

Traditionelle Hauptgerichte

	CHF
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti und Champignonrahmsauce	44.-
Regina's Burger Rindfleisch-Patty (140g), Raclettekäse, Salat, knusprige Zwiebeln und Cocktailsauce	32.-
Hänchenbrust Morchel- und Arbois-Weinsauce	38.-

Italienische Spezialitäten

Tagliolini  Mit Butter und Olivenöl oder mit Tomatensauce	28.-
Tagliolini  Mit Trüffelbutter	38.-
Safranrisotto  Artischocken und Parmesan	32.-

Für kleine Feinschmecker

Spaghetti Mit Tomatensauce	12.-
Panierte Hähnchenstreifen Bauernpommes und Ketchup	16.-
Mini Regina Burger Rindfleisch-Patty (70 g), Raclettekäse, Salat, knusprige Zwiebeln und Cocktailsauce	18.-
Schokoladenkuchen Hausgemachtes Eis	9.-

Käseauswahl

	CHF
Ariane's Auswahl Ein Teller mit 3 verschiedenen Käsesorten, serviert mit Nüssen und Trockenfrüchten	14.-
Guido's Auswahl Ein Teller mit 6 verschiedenen Käsesorten, serviert mit Nüssen und Trockenfrüchten	21.-

Für die Süssen

Schokoladenkuchen Hausgemachtes Eis	14.-
Vermicelles Mit Baisens, Kastanien, Dobbelrahm Sahne und Kirschen	14.-
Panna Cotta "Exotica"	14.-
Auswahl an hausgemachter Eis Sorten nach Angebot	Pro Kugel 5.-