

süss - sauer	dick – dünn	salzig – bitter	gerade – quer
alt – neu	eckig – rund	gross – klein	reich – arm
lieb - böse	weich – hart	wasser – feuer	hell - dunkel
hoch – tief	gross – klein	lang – kurz	früh - spät
heiss – kalt	einfach – kompliziert	gestreift – kariert	matt - glänzig
schwarz – weiss	nass – trocken	klar – trüb	stark - schwach
flüssig – fest	lachen – weinen	freuen – trauern	liebe – böse
weise – töricht	alt – jung	reich – arm	metall - holz    weich - hart
wasser – feuer	hell – dunkel	hoch – tief	kursiv - gerade

# gegenSÄTZE

Wasser - feuer	heiss – kalt	einfach – kompliziert -	gut - schlecht
gestreift – kariert	rechts – links	service - küche	schwarz – weiss
nass – trocken	alles - nichts	flüssig – fest	lachen – weinen
freuen – trauern	engel - teufel	weise – töricht	alt – jung
zu viel - zu wenig	neu – alt	riechen - sehen	gerade - kursiv
hoch – tief	ying - yang	lang – kurz	rund – eckig
heiss – kalt	einfach – kompliziert	schön – hässlich	gestreift-kariert
süss – sauer	miteinander – gegeneinander		schwarz – weiss    nass – trocken
klar – trüb	stark – schwach	flüssig – fest	lachen - weinen
freuen – trauern	lieben – hassen	weise – töricht	alt – jung
mild - rezent	immer - nie	beere - nuss	mann - frau

## Salate

alt / NEU

 Bunter **Saisonsalat** mit Sprossen 9.50 V


 **Gemischter Salat** mit Sprossen 10.50 V

**Nüsslisalat „Mimosa“** mit gehacktem Ei und Sprossen  
an französischem Dressing 12.50 V


**Dressings:** weisser Balsamico, Nektokosen-Olivenvinaigrette,  
französisch und Italienisch

## Suppen


süß / SALZIG

 **Apfel- Orangensuppe** mit Vanille und Kalbsleber 12.50  
ohne Kalbsleber 11.50 V

salzig / SÜSS

 **Rosmarinsuppe** mit Waldblütenhonig  
und Rosmarin-Espuma 11.50 V

alt / NEU

 **Iselisberger Weissweinschaumsuppe** (die Berühmte)  
mit Rahmhaube, Croûtons und Schnittlauch 11.50

# Vorspeisen

## farbig / EINFARBIG



**3farbiges Fischcarpaccio** (Lachs, Kabeljau und Pulpo)  
mit Zitronen-Vinaigrette 19.50

## süss / SALZIG

**Geräuchte FR Entenbrust** mit caramelisierten Apfelstückchen  
im Poschtichörbli 22.50



ohni postichörbli

## alt / NEU



**CH Rindfleischtatar**  
mit glasierten Trauben und Sojasprossen 22.- / 31.-

auf Wunsch mit hausgemachter Café de Parisbutter  
gratiniert + 1.50

mild/medium/scharf oder mega scharf

Mit Schuss nach Wahl +3.-



Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage gerne glutenfrei.  
Wir geben zu jeder Zeit unser bestes, Ihnen eine 100% glutenfreie Speise anzubieten. Wir  
sind aber durch den Gesetzgeber verpflichtet Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie bzw.  
Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen können.

## Fischgerichte

salzig / SÜSS

**Karpfen im Cornflakesmantel** und Senf-Aprikosen-Marmelade mit  
Kartoffel-Lauch Törtli 38.50

alt / NEU

**Zanderchnusperli** mit Schnittlauch – Joghurtsauce dazu Kartoffeln und  
Blattspinat 34.- ä chli chliiner 27.-

us em Töpfli

europa / ASIEN

**Zitronengrasisotto** mit dreierlei Tofunuggets 29.50 V

salzig / SÜSS

**Pastaröhren** gefüllt mit Datteln und Feigen,  
überbacken mit Bergkäse aus dem Napfgebiet 26.50 V

alt / NEU



**CH Ghackets mit Hörnli** dezue Öpfelmues 22.-  
oder ä chli chliiner 17.-

# Fleischgerichte

## schwarz / WEISS



**CH Maispoulardenbrust** mit „Grange Philippe“ Weissweinsauce und Sepia-Tagliatelle dazu Thai Spargeln 39.50 mit glutenfreien Nudeln

## unterboden / ÜBERBODEN



**Pot au feu** mit Wurzelgemüse und CH Kalbsfilet dazu Kartoffel-Perlenspiess 59.-

## land / MEER

**SwissPrim Rindsfilet** und gebratener Scampi Kartoffelbödeli mit schwarzen Nüssen und Rotweinbutter dazu Pak Choi 59.-

## rezent / MILD

Scharf marinierte AU **Lammchops** mit BBQ-Sauce auf Sternanis Risotto 47.-

## salzig / SÜSS



Mit Trauben gefülltes CH **Schweinefilet** Pfälzerrüeblistock in pochierten Tomaten dazu tasmanische Pfeffersauce 42.-

# Fleischgerichte

alt / NEU



## **Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art**

an Weissweinsrahmsauce mit frischen Champignons, Butterrösti und Saisongemüse 39.50



CH **Schweinesteak (200g)** von Grill mit hausgemachter Café de Parisbutter, Kartoffelbödeli mit schwarzen Nüssen und Gemüse 36.-



CH **Kalbsleberli** nach Art des Hauses  
„wenns kei meh het isch fertig“ mit Butterrösti  
und Saisongemüse 35.50 oder ä chli chliiner 27.50

# Fitnesssteller

verschiedene, knackige Salate direkt vom Bauern,  
mit Sprossen, Linsen, Rübli – und Sonnenblumenkernen,  
dazu Croûtons



mit gebratenen CH **Pouletbrustwürfeli**  
in hausgemachter Café de Parisbutter geschwenkt 24.50

mit **fritierten Zanderchnusperli** und Schnittlauch – Joghurtsauce 28.50



mit grilliertem CH **Schweinssteak** und hausgemachter  
Café de Parisbutter 29.50

mit in **Weizenflocken panierten Gmüestätschli**  
und Schnittlauch – Joghurtsauce 23.50 V

# Dessert

## süß / SCHARF



**Vanilleglacé / Zimtglacé** übergossen mit Schokoladen-Chilisauce und einem Rahmgüpfli 14.-

## klassisch / NEU



**Rosmarin-Honigglacé** mit gefülltem Ei à la Crema Catalana 12.50

## warm / KALT

**Bonbon vom Thaiti-Vanilleglacé** und einem Schoggi-Nuss Küchlein 14.50

## süß / PIKANT

**Bermuda-Dreieck** garniert mit Honigmelonen und Granatapfel 14.50

## alt / NEU



**Meringues** mit Rahm und Früchten garniert 9.50

Lauwarmer, kleiner **Schokoladenkuchen** mit Schlagrahm und einer Kugel hausgemachtem Vanilleglacé 11.50 ohni Glacé 8.50







**Dessertzauber** – kleine Dessertvariation aus der Küche 13.50







„**Ich mag nümm**“ – eine kleine Süßigkeit aus der Küche 5.50

## Coupe

alt / NEU

-  **Bananensplit** 8.50/11.00
-  **Coupe Dänemark** 8.50/10.50
-  Sporrer **Eiskaffee „klassik“**  
mit Moccaglacé und einem Schuss Kirsch 9.50/11.-
-  Sporrer **Eiskaffee „spezial“**  
mit Moccaglacé, Baileys und einer Prise Zimt 9.50/12.-

## Glacé

-  **Rahmglacé** Kugel 3.50  
Vanille, Schokolade, Vanille – Zimt, Passionsfrucht, Ingwer - Honig,  
Pistache, Panna Cotta - Waldfrucht oder Mocca
-  **Diabetikerglacé** im Chübeli 5.50  
Vanille – Erdbeer (für Diabetiker geeignet 0.68 Brotwert) mit frischen  
Früchten garniert
-  **Sorbet** Kugel 3.50  
Zitrone, Erdbeer, Süssmost, Mandarine,  
  
mit Schuss + 3.-  
Wodka, Grand Marnier, Calvados, Grappa, Prosecco, Maraschino oder  
Batida de Coco
-  Mit Rahm + 1.80

## Frappé

Banane, Vanille, Mocca, Schokolade und Erdbeer 9.50

## Käse

1.60 pro 10g

Wählen Sie selbst! Käsevariation vom Brett –  
ausschliesslich Produkte vom Maître de fromage : Rolf Beeler

Alle Glacé sind selbstgemacht oder



Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage gerne glutenfrei.  
Wir geben zu jeder Zeit unser bestes, Ihnen eine 100% glutenfreie Speise anzubieten. Wir sind aber durch den Gesetzgeber verpflichtet Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie bzw. Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen können.