

## MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

---

### GEFLÜGEL

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ An Curry-Rahmsauce mit frischen Früchten serviert im Reiring	CHF 24.50
Pouletgeschnetzeltes an Estragon-Rahmsauce Serviert mit Butternudeln	CHF 24.50
Poulet – Cordon Bleu Mit Parmaschinken und Gruyère gefüllt Serviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	CHF 28.50
Maispouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta Serviert mit Gemüsenudeln	CHF 31.50
Perlhuhn mit Champignons gefüllt Im Rotweinjus serviert mit Gemüsebouquet und Spätzle	CHF 36.50

### SCHWEIN

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ An Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln	CHF 26.50
Schweins schnitzel grilliert an Champignon-Rahmsauce Serviert mit Butternudeln	CHF 28.50
Cordon Bleu Panierte Schweinszimmerli gefüllt mit Rohschinken und Gruyère Käse Serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites	CHF 31.50

## MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

---

### SCHWEIN

Schweinsfilet Mignon im Teig CHF 42.50  
Mit Champignons-Duxel und Spinat umhüllt  
An Sauce „Forestière“ (mit Wald-Pilzen)  
Serviert mit Saisongemüse und Röstikroketten

Schweinsfilet Mignon “Empire” CHF 46.50  
Mit Spinat, Rauchlachsstreifen und Sauce Hollandaise überbacken  
Serviert mit Schupfnudeln

### KALB

Kalbsgeschnetzeltes “Casimir” CHF 36.50  
An Curry-Rahmsauce serviert mit Basmatireis

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 33.50  
An Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln

Kalbssteak am Stück gebraten CHF 51.50  
An Eierschwämmli sauce  
Serviert mit Gemüsevariation und Gratin Dauphinois

### RIND

Rindsfilet grilliert CHF 55.50  
An Sauce Bearnaise  
Serviert mit Gemüsevariation und Gratin Dauphinois

„Down Town – Rösti“ CHF 32.50  
Rösti mit gebratenen Rindsfiletwürfeln  
Und Café de Paris überbacken

## MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

---

### RIND

Rinds-Entrecôte „Forestière“ CHF 42.50

An einer Sauce mit frischen Wald-Pilzen  
Serviert mit Gemüsebouquet und Gratin Dauphinois

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ CHF 28.50

Serviert mit Spätzle oder Reis

### FISCH

Zanderfilet „Papillote“ CHF 34.50

Auf Fenchel- und Spinatbett in der Folie gebraten  
An Pastissauce serviert mit Reis

Lachsschnitzel grilliert CHF 32.50

An Sauce Hollandaise serviert mit Gemüsevariation  
und Rosmarin-Kartoffeln

Eglifilet im Bierteig CHF 24.50

Serviert mit Tartaresauce, Broccoli und Salzkartoffeln

### VEGI

„Märtplatz – Rösti“ CHF 25.50

Rösti mit frischem Gemüse  
Serviert mit Champignonrahmsauce (separat)

Risotto „Primavera“ CHF 25.50

Mit frischem Saison-Gemüse

## MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

---

### VEGI

Penne „Al Pesto“ An Pestorahmsauce mit Pinienkernen und Parmesan	CHF 24.50
Gemüse – Teller Verschiedene saisonale Gemüsesorten mit Spiegelei	CHF 25.50
Kürbis – Ravioli Mit Kürbis gefüllte Teigwaren An Weissweinsauce mit Kürbiswürfeln	CHF 25.50

### TYPISCH BASEL

Rindsbraten “Basler Art” Gespickt mit feinen Speckstreifen an Rotweinsauce Serviert mit Kartoffelstock und Rüeblì	CHF 28.50
“Suure Mogge” Saurer Rindsbraten serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 28.50
Basler Lummelbraten Rindsfiletbraten aus dem Ofen, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 36.50
Rindsgeschnetzeltes “Basler Art” An dunkler Biersauce mit Zwiebeln, Lauch und Tomaten Serviert mit Spätzle	CHF 30.50
“Trommellehrer Menu” Fleischkäse mit Spiegelei Serviert mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 24.50

## MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

---

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe ein Menu aus (bezw. ein Fleisch- und ein Vegi-Menu).

Stellen Sie sich Ihr Menu nach eigenen Wünschen zusammen.

Falls Sie bei der Menuwahl unsere Unterstützung möchten, kontaktieren Sie uns bitte! Wir beraten Sie gerne, helfen Ihnen beim Zusammenstellen des Menus, bei der Wahl der Weine oder beim Einhalten des Budgets.