

## **Speisekarte Säli**

### **Suppen**

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	7.50
Kraftbrühe mit Flädli	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Wodka und Rahm	7.50

### **Salate**

Grüner Salat	7.—
Gemischter Salat	9.—
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	10.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeli und gerösteten Pinienkernen	11.—

### **Vorspeisen**

Blätterteig-Stern mit Steinpilzragout	13.—
Weinbergschnecken nach Burgunderart	16.—
Geräuchertes Forellenfilet „Waldorf“	16.—

## Hauptgerichte

Kalbsleberli nach Ballwiler-Art Butter-Rösti, und Grilltomate	31.—
Entrecôte double (ab 2 Personen) Sauce Béarnaise, Röstikroketten, Gemüse	39.—
Entrecôte mit Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse	37.—
Kalbs-Cordon-Bleu Pommes frites und Saisongemüse	35.—
Château Briand mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen) Kroketten, Saisongemüse	45.—
Lammentrecôte Provencale Kroketten, Saisongemüse	36.—
Frittierte Eglifilets mit Sauce Tartare Salzkartoffeln, Broccoli und Grilltomate	35.—
Pochierter Lachs mit Apfel-Calvadosauce Reis und Broccoli	33.—