

SOMMERKARTE

Dä Träffpunkt



am Barfi.

SOMMERGERICHTE

½ Melone nature	19.00
½ Melone mit Porto	25.50
Melone mit Rohschinken	29.50

	<u>Vorspeise</u>	<u>Portion</u>
Roastbeefteller serviert mit Sauce Tartare	25.00	39.00

	<u>Vorspeise</u>	<u>Portion</u>
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce (kalt) mit Kapern	26.50	39.90
Schweinsschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren		29.50
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren		39.90
1 Paar Wienerli mit Kartoffelsalat		18.50

Pouletschenkel ohne Knochen «Wiener Art» mit Pommes frites	Klein	23.00
	Portion	28.00
Pouletschenkel ohne Knochen «Wiener Art» mit gemischtem Salat		31.00

SOMMERSALATE und STADTHOF-HITS

	<u>Einfach</u>	<u>Garniert</u>
Wurstsalat	16.50	28.50
Wurst-Käse-Salat	19.50	29.90
Siedfleischsalat	19.90	29.90
Thonsalat	19.90	29.90
Pommes frites «Beilage»		8.00
«Grosse Portion» Pommes frites		10.00

Juanita Salat <i>Poulet- und Apfelstückchen an Calypso-Sauce garniert mit Früchten und Saisonsalate</i>	29.90
Kentucky Salat <i>Blatt- und Tomatensalat, Apfelwürfel, Zwiebelstreifen und Sojakeimlinge an rassigen Basilikumsauce, garniert mit Grill-Pouletscheiben, Knoblauchcroûtons und Baumnusskernen</i>	29.90
Kali Spera Salat <i>Griechischer Salat aus Tomatenschnitze, Gurken- und Zucchettischeiben, Peperonistreifen, Schafkäse, schwarze Oliven und Kapern</i>	29.90

Clubsandwich mit Hausbrot, serviert mit Pommes frites	28.50
Big Beefburger (200g) „Stadthof“ mit Hausbrot, Spiegelei, Salzgurke und Käse	19.90
Big Beefburger (200g) „Riche“ mit Hausbrot, Spiegelei, Käse, Tomate, Salzgurke, Weisskohl und Karotten, serviert mit Pommes frites	27.90
Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus ⇒ mit Kartoffelsalat	27.50
⇒ mit Kartoffelstock	31.50
⇒ mit gemischtem Salat	31.50

FISCH-SOMMERHITS und SOMMERTELLER

	<u>Vorspeise</u>	<u>Portion</u>
Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettich	28.00	39.90
Calamares im Bierteig mit Tartarsauce ⇒ mit gemischtem Salat		22.00 28.00
«Fish&Chips» mit Tartarsauce und Pommes frites		26.50
«Fish&Chips» mit Tartarsauce mit grünem oder gemischtem Salat		29.90
Riesenkrevetten „Torpedo“ frittiert mit Tartarsauce ⇒ mit Pommes frites		31.00
⇒ mit grünem oder gemischtem Salat		33.00
Sommerteller Stadthof Calamares im Bierteig, Riesenkrevetten „Torpedo“ frittiert Fish&Chips, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce		31.00

Frische ganze Forelle blau oder meunière serviert mit Salzkartoffeln (ca. 20-25 Minuten Wartezeit) Information ⇒ Sonn- und Feiertage keine ganze Forelle!!	39.90
Forellenfilets frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	39.90
Forellenfilets an Weissweinsauce und Salzkartoffeln	39.90



Alle Sommerteller mit gemischtem Salat

Schweinsschnitzel vom Grill «Café de Paris»	29.90
Krevettenspiess vom Grill mariniert mit Olivenöl und Tomatenconçassé	38.90
Rumpsteak vom Grill «Café de Paris»	39.90
Lammchops vom Grill mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern	39.90
Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitronenbutter	39.90
Kleines Rindfilet vom Grill mit «Café de Paris» oder Pfeffersauce	49.90

SAISONDESSERTS

Dessert de la saison - Seasonal desserts

	<u>Mini</u>	<u>Portion</u>
Erdbeertörtchen hausgemacht Tartelette aux fraises - Strawberry tartlet		11.00
Erdbeeren mit flüssigem Rahm Fraises à la crème fraîche - Strawberries with cream	13.80	17.80
Erdbeeren mit Schlagrahm Fraises à la crème Chantilly - Strawberries with whipped cream	13.80	17.80
Coupe Romanoff	13.80	17.80
Gebrannte Crème « Katalanische Art » mit frischen Erdbeeren Crème brûlée catalane servie avec des fraises fraîches Catalan-style burned cream served with fresh strawberries		18.50
Apfelküchlein auf Vanillesauce Beignet de pommes et sa sauce vanille Apple tartlets with vanilla sauce	14.50	18.50
Panna Cotta mit Schokoladenüberzug Panna Cotta au chocolat - Panna Cotta with chocolate		14.00
Tirami-sù hausgemacht Tirami-sù maison - Homemade Tirami-su		14.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse		15.00
Stadthof Crèmeschnitte «s'het solang s'het»		10.00

