

SOMMERKARTE

Dä Träffpunkt



am Barfi.

SOMMERGERICHTE & SAISONSPEZIALÄT

Frische Spargeln «Es hett solangs hett» serviert mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	Teller	32.00
Frische Spargeln «Es hett solangs hett» mit gekochtem Schinken oder Rohschinken serviert mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	Teller	39.00
Neue Kartoffeln	Portion	8.00

	Vorspeise	Portion
Roastbeef serviert mit Tartarsauce	25.00	39.00
Beef tonnato Rindfleisch an Thunfischsauce (kalt) mit Kapern	28.00	41.00
Schweinsschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren		31.00
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren		42.00
1 Paar Wienerli mit Kartoffelsalat		19.50

Pouletschenkel ohne Knochen «Wiener Art» mit Pommes frites	Klein	24.00
	Portion	29.50
Pouletschenkel ohne Knochen «Wiener Art» mit gemischtem Salat		32.00

SOMMERSALATE und STADTHOF-HITS

	Einfach	Garniert
Wurstsalat	16.50	28.50
Wurst-Käse-Salat	19.50	29.90
Siedfleischsalat	21.00	31.00
Thonsalat	21.00	31.00
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

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	28.50
⇒ mit Kartoffelstock	28.50
⇒ mit gemischtem Salat	33.50

© Stadthof Betriebs AG Sommerkarte 2023

FISCH-SOMMERHITS & SOMMERTELLER

	Vorspeise	Portion
Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettich	28.00	39.90
Calamares im Bierteig mit Tartarsauce ⇒ mit gemischtem Salat		24.00 29.00
«Fish&Chips» mit Tartarsauce und Pommes frites		28.00
«Fish&Chips» mit Tartarsauce mit grünem oder gemischtem Salat		32.00
Riesenkrevetten „Torpedo“ frittiert mit Tartarsauce ⇒ mit Pommes frites ⇒ mit grünem oder gemischtem Salat		32.00 35.00
Sommerteller Stadthof Calamares im Bierteig, Riesenkrevetten „Torpedo“ frittiert Fish&Chips, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce		32.00

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»	31.00
Krevettenspiess vom Grill mariniert mit Olivenöl und Tomatenconçassé	39.90
Rumpsteak vom Grill «Café de Paris»	39.90
Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitronenbutter	39.90
Lammchops vom Grill mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern	41.00
Entrecôte vom Grill mit «Café de Paris» oder Pfeffersauce	46.00
Rindfiletmédailon vom Grill mit «Café de Paris» oder Pfeffersauce	49.90

SAISONDESSERTS

Dessert de la saison - Seasonal desserts

	Mini	Portion
Erdbeertörtchen hausgemacht Tartelette aux fraises - Strawberry tartlet		12.00
Erdbeeren mit flüssigem Rahm Fraises à la crème fraîche - Strawberries with cream	14.50	17.80
Erdbeeren mit Schlagrahm Fraises à la crème Chantilly - Strawberries with whipped cream	14.50	17.80
Coupe Romanoff	14.50	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		14.50
Tirami-sù hausgemacht Tirami-sù maison - Homemade Tirami-su		14.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse		16.00
Stadthof Crèmeschnitte «s'het solang s'het»		10.00

