

Suppen

Tomatencremesuppe „Sophia Loren“

Aus reifen, prallen Tomaten - sinnlich, temperamentvoll, italienisch

4,50 €

Zwiebelsuppe „Brigitte Bardot“

Französischer Exportschlager, heiß, heißer... da schmilzt nicht nur der Käse. Eine Sensation für die Sinne – auch noch Stunden nach dem Genuss.

5,50 €



Kleine Gerichte

Gebackener Camembert „Jean-Paul Belmondo“

Nicht nur harte Hunde werden bei diesem, von grosser Panade umhüllten, sahnig-cremigen Gaumenschmeichler sanft wie die Lämmchen. Mit Preiselbeeren und Baguette oder Toast

6,90 €



Hawaiittoast „Judy Garland“

Von irgendwo hinter dem Regenbogen scheint diese überirdische Leckerei zu kommen. Herzhafter Schinken, saftige Ananas, goldgelber Käse (1,2,3)

6,90 €



Toast „James Dean“

Schnittig, schnell, unkonventionell, sexy. Mit diesem Toast wissen Sie, was Sie tun: Steak vom Schwein mit Champignons und Käse überbacken (1,2)

8,50 €



Gebackener Schafskäse „Anthony Quinn“

Diese knusprig panierte Köstlichkeit verwandelt auch Sie in einen glücklich tanzenden „Alexis Sorbas“. Dazu pikanter Hausdip, Baguette oder Toast

6,90 €

Salate

Beilagensalat „Buster Keaton“

Nichts weiter dazu zu sagen. Deshalb für Stummfilmstars geeignet

2,90 €

Salatteller „Liz Taylor“

Hätte Liz in „Cleopatra“ diese knackig-frische Teller-Pyramide aus Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, gekrönt mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln (1,2,3) gegessen, wäre sie nicht von der Schlange, sondern von der Schildkröte gebissen worden.

8,50 €



Salate, die Zweite

Salatteller „Audrey Hepburn“

Dieser Salat grünt so grün, da mahlen die Kiefer beim bloßen Anblick, dass sogar Professor Higgins plötzlich mit einem Sprachfehler zu kämpfen hätte. Mit echtem Schafskäse, Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und Zwiebeln.

8,50 €



Salatteller „Greta Garbo“

Dieser Salat mit gebratener Hähnchenbrust, ist so raffiniert, der weckt auch in Ihnen die Mata Hari. Nach dem Genuss knacken Sie jedes Geheimnis. Mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebeln

10,50 €



Beilagen

Pommes Frites „Stan Laurel“

Schlank, lang und machen Spaß.

2,90 €

Kroketten „Oliver Hardy“

Um einiges dicker und machen auch Spaß.

2,90 €

Bratkartoffeln „Dick und Doof“

Sind unschlagbare Spaßmacher.

3,20 €

Rösti nicht dick, nicht doof und machen trotzdem Spaß

2,90 €



Panierte Schnitzel vom Schwein

Schnitzel „Hans Moser“

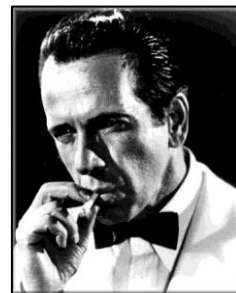
Weil dem „Alten Grantler“ keine Soße recht war, hat man diese eben ganz weggelassen. Heute kennt man es überall als „Schnitzel Wiener Art“.

11,70 €

Schnitzel „Humphrey Bogart“

Es braucht den detektivischen Verstand eines Sam Marlowe, um das Zutaten-Geheimnis dieser aromatischen dunklen Pilz-Zwiebelsoße zu lüften. (1,2,3,) So mörderisch gut, hätte er das Rezept in Casablanca schon gehabt, Ingrid Bergmann hätte in Rick's Café pausenlos gehaucht: „Koch es noch einmal, Sam.“ Und Humphrey hätte erwidert: „Ich pack's Dir auf den Teller, Kleines.“

12,70 €



Panierte Schnitzel vom Schwein Teil II

„Die Rückkehr der Schnitzel“

Schnitzel „Claudia Cardinale“

Wie Claudia selbst: Rässig, feurig, scharf - mit pikanter Pusztasoße. So erotisch kann Schnitzel sein.

12,70 €



Schnitzel „Yul Brynner“

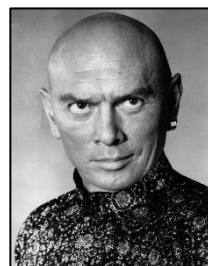
Der König der Klassiker: Mit Rahmsoße, so glatt, bar und geschmeidig wie das Haupt der Hollywood-Legende.

12,70 €

Schnitzel „Luis Trenker“

Wenn der Pilz ruft! Hier ruft nicht der „Pilz Buin“, sondern die frischen Pilze aus der Champignonrahmsoße: „Iss mich!“ – „Warum?“ – „Weil ich da bin.“

12,70 €



Schnitzel „Marilyn Monroe“

Some like is hot. Heiß und scharf wie ein Kuss von Marilyn ist dieses Schnitzel in Pfefferrahmsoße. Geht unter die Haut und heizt tüchtig ein.

12,70 €

Schnitzel „Bud Spencer“

Wer wie „Der Bomber“ mal so richtig Dampf ablassen will, für den ist dieses „Schnitzel für ein Halleluja“ mit kernigen gebratenen Zwiebeln genau das Richtige!

12,70 €



Cordon Bleu „Terence Hill“

Wie er sich prügelt, so isst er! Raffiniert, elegant, extravagant – immer Besonders! So ist auch der Charakter dieser mit Schinken und Käse gefüllten Spezialität: (1, 2, 3) Zum genüsslichen Reinhauen!

13,90 €

Alle Schnitzel Gerichte servieren wir mit Salat und einer Beilage!

Alle Schnitzel Gerichte auch als Senioren Portion mit 1,50€ Abschlag

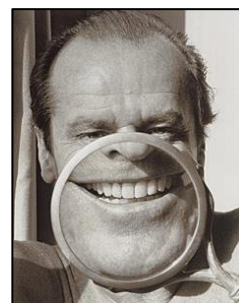


Überbackene Panierte Schnitzel

Schnitzel „Jack Nicholson“

13,90 €

Diabolischer als der Teufel selbst. Mit Peperoni-Wurst, Chili, Paprika und Käse (1, 2, 3). Zu scharf für Unschuldengel. Nach diesem höllischen Genuss haben auch Sie den Teufel im Leib.



Schnitzel „Al Pacino“

13,90 €

Nicht ganz so teuflisch dafür aber sehr Picant. Mit Peperoni-Wurst, Tomatenscheiben, und Käse (1,2,3) Da wird selbst ein Scarface zum Genießer.



Schnitzel „D'Artagnon“

16,90 €

Was ist besser als ein Musketier? – Drei Musketiere! Dieses Käse überbackene Schnitzerlebnis kombiniert waldfrische Champignons, saftige Ananasstücke und pikante Peperoniwurst. Eines für alle. Alles auf einem!

Schnitzel „Doris Day“

13,90 €

Diese Spezialität ist wie eine ihrer Screwball-Komödien: Heiter, leicht und süß. Mit herzhaftem Schinken und saftige Ananas und goldgelbem Käse (1, 2, 3). Ein wahres Gaumen-Amusement.



Schnitzel „Der blonde Hans“

13,90 €

Dieses Schnitzel war der eigentliche Star der „Großen Freiheit“. Mit den frischen, liebevoll im Takt zu Akkordeonklängen in der Pfanne geschwenkten Champignons und der semmelblonden Käsehaube (1) treibt es auch den hartgesottensten Seemannern Tränen der Glückseligkeit in die Augen.

Hauptgerichte vom Geflügel

Hähnchenschnitzel „Grace Kelly“

12,70 €

Wie die Diva einst im Bikini am Sandstrand liegend: Rundum paniert, verführerisch und appetitlich, dass man am liebsten gleich daran naschen möchte.



Hähnchenbrustfilet „Harrison Ford“

13,70 €

Hier jagt „Indiana Jones“ die Soße des verlorenen Jägers. Eine aromatisch-kraftige, dunkle Tinktur aus Pilzen und Zwiebeln (1,2,3). Mit der Peitsche heiß und cremig geschlagen. Auch wenn das Hühnchen keineswegs antikes Alter besitzt, ist es doch ein gleißender Schatz auf dem Teller.



Hähnchenbrustfilet „Sean Connery“

13,70 €

Gestatten? Mein Name ist Soße. Puszta Soße. Gerührt und nicht geschüttelt. Mit der Lizenz zum Genießen. Tödlich gut.

Hauptgerichte vom Geflügel - Episode II

„Das Hähnchen schlägt zurück!“

Hähnchenbrustfilet mit „Marlene Dietrich“

13,70 €

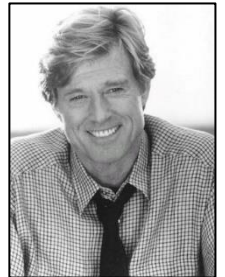
Der blonde Engel zeigt sich hier von seiner sanften und zugleich begehrtlichsten Seite: Auch Sie werden der sinnlichen Umarmung dieser samtigen Rahmsoße mit Haut und Haaren verfallen. „Sind Sie von Kopf bis Fuß auf Rahmsoße eingestellt?“



Hähnchenbrustfilet „Robert Redford“

13,70 €

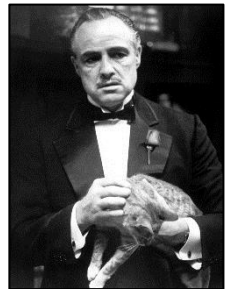
Der Hähnchenflüsterer und sanfte Verführer verwehrt Ihnen mit dieser sahnigen Pilzrahmsoße jede Möglichkeit zum „Nein“ sagen. Dieses deliziose Mahl ist echt der Clou.



Hähnchenbrustfilet „Marlon Brando“

13,70 €

Ganze Mafia-Banden haben sich beim Kampf um des Paten Liebling, nämlich um diese delikate Pfefferrahmsoße gegenseitig mit Kugeln durchsiebt. Heute finden sich anstelle von blauen Bohnen in dieser Soße nur noch pikante grüne Pfefferkörner.

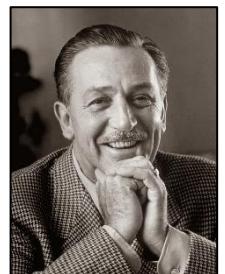


Alle Gerichte auch als Senioren-Portion mit 1,50 € Abschlag

Nachtisch

Dessert „Walt Disney“

Lassen Sie sich von der märchenhaften Trickküche und dem Einfallsreichtum des großen „Klausy Maus“ - Zöller verzaubern. Immer eine Überraschung. – Auf Anfrage.



Pescetarisch, Vegetarisch & Vegan

Pasta „Liza Minelli“

12,50 €

Mit einer pikanten, vegetarischen Bolognesesoße und knackigen Salat. Danach tanzen, steppen und singen auch Sie vor Glück, und schmettern mit rauchiger Stimme: „Welcome to Cabaret!“



Chinanudeln „Peter Ustinov“

12,50 €

An diesen gebratenen Nudeln, frisch von der Seidenstraße, mit knackigem Pfannengemüse prallt der Fluch der Drachenkönigin wirkungslos ab, so dass Sie wie einst Charly Chan diese fernöstliche Köstlichkeit mit allen Sinnen genießen können.



Bratkartoffeln „Charly Chaplin“

12,50 €

Als trauriger Tramp wäre er schon für herkömmliche Bratkartoffeln gestorben. Aber dieses lukullische Geheimnis, mit frischen Paprika, Champignons und Schalotten hätte er sich auch als Großer Diktator täglich auf den Tisch befohlen. Oscarreif! Dazu Beilage Salat



**Pfannengemüse mit gebratenem Tofu
und Rösti**

12,50 €

**Kleine gegrillte Tintenfische auf Salatbouquet
Mit Gemüsegar nitur & Baguette oder Toastbrot**

12,50 €

Wildlachsfilet mit Pfannengemüse & Rösti

12,50 €

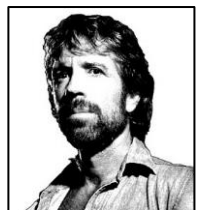
**Gratinierter Schafskäse mit Pfannengemüse
Baguette oder Toastbrot**

11,90 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Anhang „Chuck Norris“

Der will alles. Dem schmeckt alles. Der verträgt alles.



1 = Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert 3 = mit Geschmacksverstärker 4 = mit Phosphat 5 = mit Süßungsmittel 6 = enthält eine Phenylalaninquelle 7 = kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken 8 = koffeinhaltig 9 = mit Antioxidationsmittel 10 = geschwärzt 11 = geschwefelt 12 = konserviert mit Thiabendazol oder Orthophenylphenol oder andere Stoffe 13 = gewachst 14 = Formvorderschinken 15 = chininhaltig