



NEROS SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

- 7 Weinbergsschnecken „à la Chef“ 10,50€**
-gratiniert-
 Feine Knoblauchsoße – Toast
- 3 gegrillte Tintenfischfilets 10,90€**
 Nach Art des Hauses

Hauptspeisen

- | | |
|--|---|
| 1. Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ 16,50€
Pommes Frites | 6. Tagliatelle an 18,50€
Pfifferling-Calvados-Rahm |
| 2. Angusrumpsteak (ca.250g) an 25,50€
Pfifferling-Calvados-Rahm
Rösti | 7. Cordon bleu an Soße Béarnaise 17,50€
Rösti |
| 3. Gefülltes Hacksteak „Mexiko“ 18,90€
Gouda – Jalapeño – Maissoße – Folienkartoffel | 8. Diplomaten Teller
Rinderfilet – Schweinefilet – Cordon bleu <i>1 Person 23,50€</i>
Gemüse – Rösti <i>2 Personen 47,00€</i> |
| 4. Lachsfilet à la Chefin 20,50€
Butterreis – Paprika – Lauchgemüse | 9. Vegetarischer Teller „Toskana“ 16,90€
Auberginen, Zucchini, Paprika geschwenkt in
pikanter Tomatensoße, Hirtenkäse paniert,
kleine Folienkartoffel |
| 5. Schweinefilet an Pfifferling- 19,80€
Calvados – Rahmsoße Rösti | |

Zu allen Hauptspeisen gibt es Salat vom Buffet

Haben Sie einen bestimmten Wunsch (vegan, glutenfrei)? Wir beraten Sie gerne!