

Speisekarte Abendessen

Vorspeisen

	klein	gross
Tagessuppe	8.00	
Grüner Salat	8.00	13.00
Gemischter Salat	11.00	17.00
Nüsslersalat		
mit Ei, Speck und Brotcroûtons	15.00	
mit Ei und Brotcroûtons	14.00	
Geisskäse im Filouteig		
mit caramelisierten Feigen und Salatbouquet	16.00	

Fleisch

Flat Iron Steak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse	30.00	
Pouletbrust (Gefüllt mit Birnen und Gorgonzola) auf Portweinjus & Quittenchutney dazu Kartoffelgratin und Gemüse	30.00	
Suure Mocke mit Kartoffelgratin und Gemüse	37.00	
Kalbshacktätschli mit Champignonsauce dazu Nudeln und Gemüse	27.00	
Kalbfleisch Cordon Bleu mit Belper Knolle & Greyerzer gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse	38.00	

Deklaration Fleisch: Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir euch auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.

Vegetarisches

Thali Gujarati Indisches Gericht mit Gemüsecurry, Vadai, Basmatireis, Linsen und Saucen	27.00	
Kartoffel-Marroniroulade auf Portweinjus & Quittenchutney Gemüse	26.00	
Vegi-Burger mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Mozarella, eingemachtem Rettich, Salat & Kräuterpestosauce	27.00	
Randen-Ricotta-Tätschli mit Meerrettichschaum, Kartoffelgratin und Gemüse	29.00	

Pasta

	klein	gross
Penne Kreuz "Saisonal" Mit Palmkohl, Kürbis, Chili und Rahm	17.00	20.00
Penne Pomodoro		17.00
Kinderportion Pasta		10.00

Desserts

	klein	gross
Schoggikuchen mit Rahm	5.00	8.50
Amarettoparfait mit eingemachten Orangen		11.00
Süssmost-Stracciatellacrème <small>vegan</small>		9.00
Vermicelles mit Meringue		9.50
Cremino di Torino mit geschlagenem Vanilleeis		13.00
Vanilleglacé	Kugel	3.00
Grapefruitsorbet <small>Bio vegan</small>	Kugel	3.00