

Wochenempfehlung 2.-6. April 2024

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Bohnen-Karottensalat mit Schlosswurst
oder
Artischockensuppe mit getrockneten Tomaten

Fleisch

Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und grünen Spargeln 24.-

Fisch

Wolfsbarsch (GR & TK) an Prosecco-Sauce mit Kartoffelgnocchi und Spinat 24.-

Vegi

Gerösteter Blumenkohl mit Sesam-Dip, Quinoa, Avocado und Haselnüssen 21.-

Pasta

Safran-Taglioloni mit Spinat, Speck, Cherry Tomaten und Onsen-Ei 21.-

Dessert

Kokos-Panna Cotta mit Ananas und Mango-Glace 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-
Sellerie | Birne | Baumnüsse

Winter- Bowle (vegan) 15.-

Belugalinsen | Sellerie | Feige
mit Meiringer Ziegenfrischkäse 17.-

Hauptgang

Schweizer Angus Rinds Entrecôte 140g 43.-

Schweizer Angus Rinds Entrecôte 200g 49.-

Pommes Frites | Karotten | Maggiapfeffer

Alpsteinpoulet mit Trüffeljus 41.-

Kartoffelterrinen | Wirsing | Zwiebel

Eglifilet aus Ringgenberg mit Verjussauce 43.-

Risotto | Spinat | Haselnuss

Weinempfehlung

Weisswein

	10cl	75cl
Sancerre Blanc AC Domaine Michel Girard et Fils - Loire Sauvignon Blanc	8.50	57.-

Rotwein

Cuvée la Golette, AOC Valais Riem & Daepf Humagne Rouge - Cornalin - Pinot Noir - Diolinoir - Syrah	8.00	53.-
---	------	------

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*