

Wochenempfehlung 2. - 7. September 2024

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Wassermelone mit Rohschinken und Feta
oder
Gazpacho mit Taggiasca-Oliven und Croûtons

Fleisch

Gebratenes Schweinsschnitzel mit Aprikosen, Bratkartoffeln und grünen Bohnen 24.-

Fisch

Buntbarschfilet (IDN) an Safransauce mit Zitronen-Bulgur und gebratenen Peperoni 24.-

Vegi

Gratinierte Spinat-Ricotta-Cannelloni an Tomatenrahmsauce, Mozzarellaperlen und Pesto 21.-

Pasta

Tagliolini mit Sauerrahm, Rauchlachs (NOR) und Erbsen 21.-

Dessert

Himbeer-Panna Cotta mit Aprikosenkuchen und Himbeerglace 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-
Schangnauer Büffel Feta | Tomaten | Kalamata Oliven

Freienhof Salat 18.-
Poulet | Speck | Hobelkäse | Ei | Croûtons

Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrêcote 160g 43.-
Pommes Frites | Snackgurken | gebackene Mini-Peperoni 220g 49.-

Egliknusperli mit Remouladensauce 39.-
Fitnessteller mit Blattsalat, Tomate, Kalamata Oliven und Melone

Gebratenes Ringgenberger Eglifilet 42.-
Wildreis | junger Spinat | Mandelbutter

Weinempfehlung

Weisswein

	10cl	75cl
Chasselas «Frauenkopf» Bielersee AOC	7.-	47.-
Nick Bösiger - Twann		

Rotwein

Langhe Rosso DOC «Rocche'n Roll», 2019	8.-	54.-
Rocche dei Manzoni		
Cabernet Sauvignon - Merlot - Nebbiolo - Dolcetto		

*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.*