

Wochenempfehlung 30.09. – 05.10.2024

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Kürbissalat mit Ziegenfrischkäse
oder
Gelberbsensuppe mit Gnagi und Liebstöckel

Fleisch

Suure Mocke vom Emmentaler Hirsch mit Perlzwiebeln, Speck und Croutons,
Polenta-Terrine und Rosenkohl 24.-

Fisch

Kabeljaufilet (27) mit Peperoni- Cashewsauce 24.-
Buchweizen und Lauch

Vegi

Butterpilz-Rondellen mit Weissweinsauce, Pilzen und gerösteten Baumüssen 21.-

Pasta

Penne mit Thunfischsauce, 21.-
Kapern und Zitrone (51)

Dessert

Weisses Schokoladenbrownie mit Zimtglace 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-
Pastinake | Marroni | Cranberry

Nüssler Salat 16.-
Speck | Pilzen | Ei | gepickelter Kürbis

Hauptgang

Schweizer Angus Rindsentrêcote 160g 45.-
Pommes Frites | Herbstgemüse | Café de Paris 220g 52.-

Emmentaler Damhirschpfeffer 39.-
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni & Portweinbirne

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

Weinempfehlung

Weisswein

	10cl	75cl
Sancerre Blanc AC	9.-	62.-
Domaine Michel Girard et Fils - Loire		
Sauvignon Blanc		

Rotwein

Le Volte	9.50	65.-
Tenuta di Ornellaia - Toskana		
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Arvine		

*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.*