



### Vorspeisen

- ⊖ **Wintersalat**: Cashewnuss, Mandarine, Apfel, Balsamico, Olivenöl 12.00
- ⊖ **Grüner Blattsalat** mit French Dressing 8.50
- ⊖ **Nüssler Salat**, Stelzen - Ei, Speck, French Dressing 12.00
- ⊖ **Tagessuppe**, täglich frisch hausgemacht 6.50

### Hauptgang / Traditionelles

- ⊖ **Geschnetzelte Kalbsleberli** in Butter gebraten  
Röschti 31.00
- ⊖ **Suure Mocke mit Kartoffelstock und Rotkraut** 28.50
- ⊖ **Chlepfer – Änni - Topf**, paniertes Pouletbrüstli mit Gmües  
u chli Röschti 29.00
- ⊖ **Senioren-Teller**, zwei Stück Schweinsfilet, Kräuterbutter  
Pommes frites und Marktgemüse 26.00
- ⊖ **Cordon Bleu** vom Schwein mit Pommes frites 28.50
- ⊖ **Entrecôte vom Black Angus Rind**, grilliert  
Pommes frites und Marktgemüse 38.00
- ⊖ **Käseschnitte mit Speck und Spiegelei** 24.00
- ⊖ Vegetarisch  
**Tortellini mit Spinat und Ricottafüllung**  
**an Kräuterrahmsauce** 17.50

zum besonderen Anlass empfehlen wir Ihnen unser

**„Chateau-briand“**, ein feines Rindsfilet (200 g pro Person)  
am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites  
Plattenservice 58.00 pro Person

oder ein gemütliches **Fondue moitié-moitié** 24.00 pro Person

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne oder 079 295 1777.

Fleischdeklaration: Rind -Schweiz oder Irland, Schweins - Schweiz, Kalbsleberli - Schweiz, Poulet - Schweiz SEG  
Preise inkl. 7,7% MwSt



Desserts

Zwätschge – Lisi, warme Zwetschgen, Zwetschgenschnaps Vanilleeis	<b>11.00</b>
Brönnti Greeme hausgemacht	<b>10.00</b>
Emmentaler Merinque	<b>9.00</b>
Lauwarmer Chocco Kuchen mit Vanilleeis	<b>9.50</b>
Wiener Kaffee	<b>7.50</b>

Sorbet:

-Zwetschgen	<b>8.50</b>	mit Zwetschgenwasser	<b>10.50</b>
-Apfel	<b>8.50</b>	mit Calvados	<b>10.50</b>
-Citron	<b>8.50</b>	mit Vodka	<b>10.50</b>