



Vorspeisen

- ⊖ **Wintersalat**, Blattsalat mit Apfel, Dörrzwetschge und Cashewnuss
an Balsamico Essig und Olivenöl 11.00
 - ⊖ **Grüner Blattsalat** mit French Dressing 8.50
 - ⊖ **Nüssler Salat**, Stelzen - Ei, Specktranche, French Dressing 12.00
 - ⊖ **Tagessuppe**, täglich frisch hausgemacht 6.50
-

Hauptgang / Traditionelles

- ⊖ **Geschnetzelte Kalbsleberli** in Butter gebraten
Röschi 31.00
- ⊖ **Suure Mocke** mit **Kartoffelstock** und **Rotkraut** 28.50
- ⊖ **Poulet - Ragout** an **Paprikarahmsauce**
mit Brokkoli und Nudeln 26.00
- ⊖ **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.



Desserts

Zwätschge – Lisi, warme Zwetschgen, Zwetschgenschnaps
Vanilleeis 11.00

Emmentaler Merinque 9.00

Lauwarmer Chocco Kuchen mit Vanilleeis 9.50



Rüdesheimer Kaffee 10.50

Rezept:
schwarzer, heißer Kaffee, 3 Stück Würfelzucker, 4 cl Weinbrand,
Schlagsahne und Schokoladenstreusel zum Bestreuen

Wiener Kaffee (Kaffee mit Vanille Glace) 7.50

Sorbet:

-Zwetschgen	8.50	mit Zwetschgenwasser	10.50
-Apfel	8.50	mit Calvados	10.50
-Citron	8.50	mit Wodka	10.50

Guten Appetit!
....Bon appétit!