

Aktuelle Spezialitäten:

Als Vorspeise

- Feine Pastinaken-Birnencremesuppe
mit Vanilleoel und Rahm Fr. 11.-
- Eisbergsalat mit Avocadowürfeli an Balsamicodressing
Zurzibieter Coppa und Baumnüssen Fr. 18.50
- Geräuchtes Siggentaler Forellenfilet mit Meerrettichschaum
kleinem Salatbouquet und Toast Fr. 20.50
- Hausgemachter Schwartenmagen mit Senfsauce
und kleinem Salatbouquet Fr. 16.50

Hauptgänge:

- Gluschtige Ravioli mit feiner vegetarischen Spinatfüllung
serviert mit Cherrytomaten und Grünspargeln an brauner Butter
mit Reibkäse Fr. 26.-
- Geschnetzelte Kalbsnierli
an feiner Honig-Senfkorrahmsauce
mit Butterrösti und Blattspinat Fr. 36.-
- Gluschtige Weiderind-Kutteln mit Gemüse
an Tomatensauce und Salzkartoffeln
(mit Reibkäse und wenig Kümmel) Fr. 26.50
- Zartes Rehgeschnetzeltes an Calvadosrahmsauce
mit sautierten Apfelschnitzli
Gemüse garnitur und Spätzli Fr. 39.50
- Zanderfilet „Chnusperli“ im Weinteig frittiert
mit Tartarsauce, Salzkartoffeln,
Gemüse garnitur und Grünspargeln Fr. 33.50
oder als „Fitness“ mit vielen Salaten garniert Fr. 32.-

