

Hauptgerichte



Der Wintertip!!!

Lachsforellenfilet in Nusskruste
mit Cranberry-Chutney
Stampfkartoffel

Fr. 26.–

Schweinsfiletmedaillons
mit Speck umwickelt &
„Vanille-Gerstensotto“
mit Lauchstreifen & Whisky-Jus

Fr. 29.50

Kleine Portion Fr. 26.50

Rindsfiletmedaillon Fr. 42.–
an Sauce Bèarnaise
Wintergemüse, Croquettes

Haben Sie „Gluscht“ auf ein **Paniertes Schnitzel**, oder **Steak**, Gemüse Frites Fr. 24.–
Cordon-bleu. Gemüse Frites Fr. 27.–Kochen wir das gerne!

Dessert des Monats

Lebkuchenmousse
mit Mandarinsorbet
und geschmolzener Schoggi

Fr. 9.80

Wein des Monats

Barbera d'Asti Superiore „I Tre Vescovi“ 2008, Piemont

7 dl Fr. 42.–

1 dl Fr. 6.50

Frischer Duft von Kirschen und roten Früchten. Am Gaumen würzig und gehaltvoll. Langer Abgang.

Die Preise verstehen sich inkl. MWST und Service. Das angebotene Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz z.T. Eigenproduktion.
Lamm Neuseeland, Fisch -Italien, Poulet / CH oder Ungarn, Rind Südamerika-Paraguay Uruguay