

Wochen - Menu - Weekly

	Herbstravioli hausgemacht Mit brauner Salbeibutter *****		
	Bouillon mit Gemüse *****		
	Rindsfilet Sauce Bearnaise Mit Gemüse und Pommes Frites *****		
	Orangensorbet mit Grand Marnier Friandises hausgemacht		
oder	Käseteller mit Butter *****	Fr.	72.00
	Nur Hauptgang / Main Course only	Fr.	52.00

Wochen - Spezialitäten - Weekly

Nüsslisalat	mit Ei – with egg	Fr.	9.50
Lamb's lettuce	mit gebratenem Speck – with bacon	Fr.	14.50
	mit Räucherlachs – with smoked Salmon	Fr.	18.50
	mit Eierschwämmli in Butter	Fr.	18.50
Beefsteak Tatare	handgeschnitten Mit Büürli-toast, Butter und reichlich garniert	Fr.	44.00
Hirschfilet Madailles	auf Pilzbett Mit vielen Gemüse und hausgemachten Spätzlis	Fr.	52.50
Hirschfiletwürfel	„ Stroganoff „ Mit Blattspinat und hausgemachten Spätzli	Fr.	46.50
Eierschwämmli und Steinpilze	an einer feinen Cognac Rahmsauce mit Butterrösti und Blattspinat	Fr.	34.50
Kalbs Cordonbleu	 Mit vielen Gemüse und Pommes Frites	Fr.	46.00
Kalbsgeschnetzeltes	mit Rösti An einer feinen Pilzsauce mit Cognac	Fr.	44.50
Herbstravioli	mit brauner Salbeibutter Hausgemacht mit Hirschfleisch, Spinat, Steinpilze und Mascarpone	24.50 /	32.50
Gemüseteller	reichhaltig mit frischen Gemüse Spätzli, Rösti oder Pommes Frites	Fr.	29.50

Unsere feinen Büürli werden täglich hausgemacht! **Our rolls are daily homemade!**
Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz und aus Brasilien, das Kalb und Schweinefleisch aus der Schweiz, und das Lammfilet aus Australien!!