



WINTERKARTE

SALATE

NÜSSLISALAT mit Speck und Ei an französischer Sauce 12.50

WINTERZAUBER SALAT 16.00

Nüsslisalat an italienischem Dressing
dazu lauwarmer Ziegenfrischkäse beträufelt mit Honig und Thymian
garniert mit hausgemachter Rehwurst

SUPPE

ROTE THAI CURRYSUPPE 9.50

als Einlage Crevette mit Speck umwickelt
mit erfrischem Zitronengras, Limesblätter und Kokosnussmilch

VOM GRILL

SWISS PRIME ANGUS ENTRECÔTE FÄCHER

an hausgemachter Sauce Béarnaise
dazu servieren wir Gemüsebouquet und Pommes frites

Das Fleisch stammt aus erster Qualität vom Schweizer Bauernhof,
aus tierfreundlicher Haltung mit gesicherter Herkunft.
Es hat eine kräftig rote Farbe, ist fein marmoriert zart wie auch saftig.

Ladys Cut	150 g	42.00
Gentlemans Cut	200 g	46.00

EIFACH GLUSCHTIGI SACHE

ZARTER RINDS SCHMORBRATEN GESPICKT 32.00

Dauphine Kartoffeln mit Meerrettich
Gemüsebouquet

SCHWEINSSTEAK GRATINIERT 32.00

MIT GREYERZER UND SPIEGELEI

Country Kartoffeln, Gemüsebouquet

BERNER CORDONBLEU 32.00

vom Schwein gefüllt mit Schmelzkäse, Speck und Zwiebeln
dazu Pommes frites und Gemüsebouquet

ÄPLER RÖSTI 20.00

mit Speck, Käse und Spiegelei

FEINSCHMECKER MENU

ROTE THAI CURRYSUPPE

als Einlage Crevette mit Speck umwickelt
mit erfrischendem Zitronengras, Limesblätter und Kokosnussmilch

SWISS PRIME ANGUS ENTRECÔTE FÄCHER

an hausgemachter Sauce Béarnaise
dazu servieren wir Gemüsebouquet und Pommes frites

SAISONALER FRUCHTGRATIN 62.00

mit Haselnuss Caramel Glace

