



MITTAGS MENÜ

25. BIS 29. NOVEMBER 2024

MONTAG

“Berner Teller”

Berner Zungenwurst IGP, Rippli, Speck
Sauerkraut und Salzkartoffeln

DIENSTAG

Kalbsbrust-Gulasch
Gemüse und Penne

FREITAG

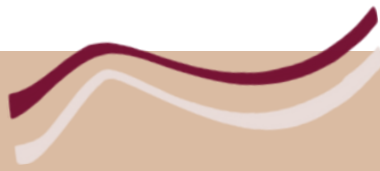
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten
Kräutersauce
Gemüse und Bratkartoffeln

VEGI-MENÜ

Knusprige Rösti mit Tomaten
und Raclettekäse überbacken

mit Suppe und Salat
CHF 21.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

25. BIS 29. NOVEMBER 2024

Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei
12.50

Regionaler Nüsslisalat «Classic» mit gehacktem Ei, Speck und Croutons
14.50

Knackiger Blattsalat mit Sprossen
9.50

Kürbissuppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer
10.50

Rehgeschnetztes (CZ/POL) mit Pilzrahmsauce
Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeerapfel und Spätzli
35.50 / 39.50

Schweizer Rindsentrecôte mit Kräuberbutter, Pommes frites und Gemüse
47.50

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Butternudeln und Früchtegarnitur
22.50 / 25.50

Eglifilets gebacken frittiert im Bierteig, Tatarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur
29.50 / 34.50

Pilzrisotto mit Kräutern und Parmesanspähnen
25.50

WEIN - EMPFEHLUNG

LE DIFESE, Toscana IGT, 2019 | Tenuta San Guido

1 dl 7.90 / Flasche 52.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.