



# MITTAGS MENÜ

24. MÄRZ BIS 27. MÄRZ 2025

BITTE  
BEACHTEN  
SIE UNSERE  
EMPFEHLUNGEN  
AUF DER  
RÜCKSEITE

## MONTAG

Waadtländer Saucisson (IGP  
mit Kartoffel-Lauchrahmgemüse

## DIENSTAG

Am Stück gebratenes Schweinsnierstück mit  
Pilzrahmsauce, Tagliatelle, Tagesgemüse

## FREITAG

Bärlauchbratwurst von der Karli Metzger  
Rösti und Tagesgemüse

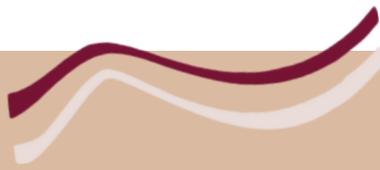
\*\*\*

## VEGI-MENÜ

Gebratener Paneer (Käse) mit Kräuterbutter,  
Süßkartoffel-Wedges und Gemüse

**mit Suppe und Salat**  
**CHF 21.50**

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



# EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

24. MÄRZ BIS 27. MÄRZ 2025

Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei  
12.50

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

Knackiger Blattsalat mit Sprossen  
9.50

Bärlauchcremesuppe  
11.50

\*\*\*

Wochenhit:  
Gebratene Entenbrust (FR) mit Portweinsauce  
Grüner Spargel und Süsskartoffelstampf  
38.50

Enge Klassiker:  
"Suure Mocke"  
mit Trockenreis und buntem Gemüse  
31.50

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Butternudeln und Früchtegarnitur  
22.50 / 25.50

Schweizer Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem Gemüse  
47.50

Eglifilets gebacken im Bierteig, Tatarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse  
29.50 / 34.50

Bärlauchrisotto mit Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen  
24.50

## WEIN - EMPFEHLUNG

**Cure d'Attalens weiss, Chardonne Grand cru (VD) | Obrist, Vevey (CH)**

1 dl 7.40 / Flasche 49.50

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