



MITTAGS MENÜ

22. BIS 26. SEPTEMBER 2025

BITTE
BEACHTEN
SIE UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AUF DER
RÜCKSEITE

MONTAG

Alpschwein - Krustenbraten (Pays d'Enhaut)
mit Biersauce
Gemüse und Kartoffelgratin

DIENSTAG

Wild-Hacktätschli mit Pilzrahmsauce
Gemüse und Tagliatelle

FREITAG

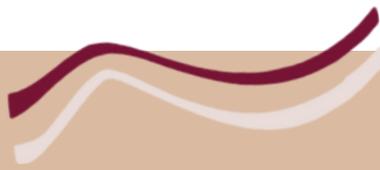
Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffeln

VEGI-MENÜ

Gemüse-Spätzlipfanne mit Röstzwiebeln

mit Suppe und Salat
CHF 21.50

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



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

22. BIS 26. SEPTEMBER 2025

Regionaler Nüssersalat "Mimosa" gehacktem Ei
12.50

Regionaler Nüssersalat "Classic" mit gehacktem Ei, Speck und Croutons
14.50

Bunter gemischter Salat mit Sprossen
11.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer
10.50

"Ossobucco" mit Weisswein-Risotto
32.50

"Vitello Tonnato"
Dünn aufgeschnittenes Kalbnierstück mit Thunfischsauce und Kapern,
Pommes Frites oder Menusalat
33.50

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Früchtegarnitur
25.50

Gemüsespiess vom Grill mit Röstikroketten und Kräuterquark
26.50

Schweizer Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsespiess
49.50

Eglifilets im Bierteig gebacken, Tatarsauce, Salzkartoffeln, Gemüsespiess
34.50

WEIN - EMPFEHLUNG

Finca El Serrano, Monastrell Alicante DOP, Bodegas Murviedro

1 dl 7.60 / Flasche 52.50

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