



# MITTAGS MENÜ

29. BIS 30. DEZEMBER 2025

BITTE  
BEACHTEN  
SIE UNSERE  
EMPFEHLUNGEN  
AUF DER  
RÜCKSEITE

## MONTAG

Waadtländer Saucisson IGP  
mit Rahmlauch-Kartoffeln

## DIENSTAG

Pouletschenkel-Cordon bleu  
knusprige Pommes frites und Gemüse

## FREITAG

Wir wünschen Ihnen ein frohes, neues Jahr.  
Am Berchtoldstag öffnet unser Restaurant  
erst um 17:00 Uhr

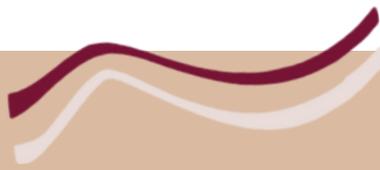
\*\*\*

## VEGI-MENÜ

Neue Kartoffeln mit Raclettekäse überbacken  
und Essiggemüse

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

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



# EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

29. - 30. DEZEMBER 2025

Geräucherte Entenbrust und Ziegenkäse auf Nüsslisalatbouquet an Himbeer-Balsamicodressing, garniert mit karamellisierten Walnüssen und Feigen  
19.50

Regionaler Nüsslersalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei  
12.50

Regionaler Nüsslersalat 'Classic' mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons  
14.50 / als Hauptgang 21.50

Bunter gemischter Salat mit Sprossen  
11.50 / als Hauptgang 18.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer  
11.00

\*\*\*

Special "Irish Beef": Medaillons vom irischen Rindsfilet an Pfefferbutter, Wintergemüse und Röstikroketten  
54.00

### **Die traditionelle Engespezialität**

'Suure Mocke' mit Kartoffelstampf und Wintergemüse  
33.50 / ½ Portion 29.50

Hirschwürfel (ESP) mit Whiskey-Rahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und Kartoffelstampf  
36.50

'Älplermagronen' Teigwaren mit Kartoffeln, Rahm, Käse und gerösteten Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Apfelmus  
24.50

Schweizer Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse  
49.50

Eglifilets im Bierteig (DE), hausgemachte Tatarsauce, Wintergemüse, Salzkartoffeln  
34.50

## WEIN - EMPFEHLUNG

**"Emilio Primo", Bolgheri (Toscana), Terre del Marchesato, 2021**

1 dl 8.50 / Flasche 58.00

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