



MITTAGS MENÜ

19. BIS 23. JANUAR

BITTE
BEACHTEN
SIE UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AUF DER
RÜCKSEITE

MONTAG

Alpstein-Lammgigot an Kräuter-Rahmsauce,
cremige Bramata, Erbsli und Rüeblì

DIENSTAG

Kalbsbraten mit Zwetschgensauce
Kartoffelgratin und Gemüse

FREITAG

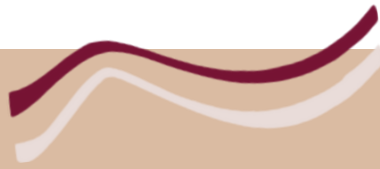
Schweins-Cordon bleu (Bergkäse und Schinken)
Bratkartoffeln und Gemüse

VEGI-MENÜ

Cremiges Gersotto (Gerste)
mit Gemüse und Parmesan

mit Suppe oder Salat CHF 21.50
mit Suppe und Salat CHF 24.00

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



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

19. BIS 23. JANUAR

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

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer
11.00

Die traditionelle Engespezialität

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

Kutteln (Rind) an würziger Tomatensauce mit Kümmel
Hausgemachter Kartoffelstampf
26.50

'Äplermagronen' 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

1 dl 8.50 / Flasche 58.00

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