

FLEISCH - FONDUES

Diese Spezialitäten servieren wir ab 2 Personen

Den Salat können Sie sich beim Salatbuffet selber zusammenstellen.
Die Fleischfondues servieren wir mit 6 hausgemachten Saucen und Früchten.
Sie können wählen zwischen: Pommes frites, Reis oder Kroquetten.

Fondue Mattmark Fr. 40.--
200 gr. Rind- Schweine- und Pouletfleisch dünn geschnitten,
wird in einer Bouillon gegart.

Fondue Bacchus Fr. 41.--
200 gr. Kalb- und Schweinefleisch dünn geschnitten, wird
in einem Fond aus Bouillon, Wein und Pilzen gegart.

Fondue Chinoise Fr. 41.--
200 gr. Kalb- und Rindfleisch dünn geschnitten, wird in
einer Bouillon gegart



GRILLSTEIN - PLAUSCH

**Diese Spezialitäten servieren wir Ihnen am Freitag und Samstag Abend.
Während der Woche nur auf Vorbestellung.**

Diese Hausspezialität wird mit Gemüseplatte, Kräuterbutter und Bearnaisesauce
serviert. Sie können wählen zwischen: Pommes Frites, Kroquetten oder Reis.
Den Salat dürfen Sie sich am Buffet selber auswählen.

Grillsteinplausch	150 Gr.	Fr. 40.--
Grillsteinplausch	200 Gr.	Fr. 45.--
Grillsteinplausch	250 Gr.	Fr. 50.--

Ihre Grillplatte können Sie aus folgenden Fleischsorten zusammenstellen.

Rindsfilet	Kalbsschnitzel	
Lamm-Entrecôte	Pouletbrust	Schweinsschnitzel

Falls Sie möchten servieren wir Ihnen gerne Supplement Fleisch Fr. 5.--