

Menu du jour - Tagesmenü - Fr. 22. Nov.

FISCH MENÜ

Knoblicremesuppe

Bunter Saisonsalat

Lachsfilet mit Limonenhollandaise
und Safranreis

Fr. 19.50

FLEISCH MENÜ

Knoblicremesuppe

Bunter Saisonsalat

Pouletschnitzel mit Pilzsauce
und Schupfnudeln

Fr. 19.50

BUSINESS LUNCH

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Rindsfiletwürfel mit Portweinsauce und Steinpilzrisotto

Dessert Variation

Fr. 55.00

SAISON TAGESSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten ausgenommen Fitnessteller: Bunt Gemischter Saisonsalat

Emmentaler Käsegriller Bratwurst, Zwiebelsauce Pommes Frites	22.50
Rehschnitzel mit Waldpilzsauce, Rotkraut, Spätzli	45.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes Frites	32.50
Egliknusperli mit Pommes Frites und Sauce Tartar	29.50
Cappellacci mit geräucherten Pilzen	29.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse und Pommes Frites	34.50
Rinds Entrecôte Cafe de Paris mit und Pommes Frites	44.50
Kalbsleberli alla veneziana mit Safranrisotto	34.50
Wurst-Käse Salat garniert mit Pommes Frites	22.50

DESSERTS

Vermicelles mit Glace	13.50
Brönnti Creme	10.50
Dessert Variation	12.50

WEINE

Yvorne 10cl	Fr. 5.00	Capo Mastro 10cl	Fr. 6.50
Cuvee Louis Bernard 10cl	Fr. 5.00	Primitivo «1954» 10cl	Fr. 7.00
Colle dei Tigli 10cl	Fr. 6.50	Merlot Kuonen VS 10cl	Fr. 9.30
Kos Chardonnay 10cl	Fr. 7.00	Priorat ELS Pic 10cl	Fr. 8.50