

Vorspeisen und Suppen

Gartenfrischer grüner Salat	8,50
Bunter gemischter Salat	10,50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	
Aceto Balsamico Olivenöl & Basilikum	12,00
kalte Erbsensuppe mit Wasabi & Minze	9,00
Rassige Currysuppe mit Datteln & Rahm	9,50

Für den kleinen Hunger

Portion „Chnobl-Brot“	7,50
Portion Pommes frites	8,00
Knuspriger Kartoffel-kolliopp mit Sauerrahm	8,00
Krachsalat mit gebratenen Pouletstreifen	
Speck Croutons und Parmesan	18,00
Kunterbunter Salat in der Schüssel	
„Carmenstyle“ mit Champignons & Croutons	21,00
Flammkuchen classic mit Speck und Zwiebeln	18,00
Flammkuchen Williams	
mit Birnenschnitzen Freyerzer & Baumkissen	19,00
Flammkuchen Taberne	
mit Rauchlachs Cherrytomaten & Pesto	20,00
Rassiges Tartar mit seinen Garnituren	
Toast & Butter	klein 23,00 gross 27,00
Vitello tonatto mit seinen Garnituren	28,00
kalter Roastbeefsteller mit Tartarsauce	27,50
Club-Sandwiches mit Pommes & Kabissalat	25,00

Fitnesssteller & Klassiker

Wurstsalat einfach	13,50	garniert	17,50
Wurstkäsesalat einfach	15,50	garniert	19,50
Fitnesssteller mit panierten Schweinsschnitzeln	21,00		
Fitnesssteller mit Cordon bleu	27,50		
Fitnesssteller mit Pouletbrust	23,00		
Fitnesssteller mit Zanderchnusperli	23,50		
Fitnesssteller mit Kalbssteak	39,00		

immer Mittwoch's: Pouletflügeli „Wiesengrund“ 23,00

Hauptgerichte

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	21,00
Classic Cordon bleu vom Schwein	
Gemüse und Pommes frites	27,50
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter	
Rahmspinat und Trockenreis	28,50
Forellenfilets gebraten mit frischen Kräutern	
Trockenreis & Broccoli	32,00
Lachs an Dillrahmsauce mit Papardelle	29,50
„dä Hit“ Zander- Chnusperli	
Peterlikartoffeln und Tartarsauce	22,50
Exotisches Pouletcurry	
im Reisting mit Früchten garniert	26,80
Scaloppine di vitello al limone	
mit breiten Nudeln	27,50
Kalbsteak mit Morchelsauce	
Pommes Dauphines und Gemüsegarnitur	39,00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffelgnocchi	
mit Gemüse und Safransauce	24,00
Rassiges Gemüsecurry im Reisting	23,00
Gemüsetempura mit süss scharfer chilisauce	23,00

Desserts

Frische Früchteplatte	13,50
Gerührter Eiskaffee mit Rahm	9,50
Crema Catalana mit Beersauce	11,00
Bruno's Schoggimousse garniert	
mit Früchten	11,50
Dessertsteller „Surprise“ mit vielen	
süssen naschereien	15,00
Diverse Glace Sorten pro Kugel	4,00
Vanille, Schoggi, Erdbeerglace, Kaffee	
Waldbeeren-Joghurt, Zitronensorbet	
Portion Schlagrahm	1,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco	11,00

Ich wünsche Ihnen „en queta“ Ihr Bruno Vecchi