

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

**LAUCHCREMESUPPE MIT
ZITRONENRAVIOLI** 11.00

Lauchcremesuppe mit Zitronenravioli und Sauerrahmschaum

BAO BUN 14.00

Mit asiatisch mariniertem Pulled Pork gefüllter Bao Bun, eingelegtes Gemüse und fermentierte Knoblauchcreme

WINTERSALAT 9.00

Wintersalat an einem hausgemachten Dressing

HAUPTGERICHTE

RINDERRAVIOLI 31.00

Mit geschmortem Rind gefüllte Ravioli, Salzzitrone, Parmesan, Sellerie und Karotte

SCHNIPO 24.00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Kabissalat

SAISONALAT MIT POULET 20.00

Blattsalat an einem Baumnuss-dressing, mit eingelegtem Kürbis und gebratener Pouletbrust

VEGETARISCH

THAI-KICHERERBSEN-CURRY 20.00

Würziges Thai-Kichererbsen-Curry mit knackigem Gemüse und Basmatireis, serviert mit Minze, Koriander, Erdnüssen und Chili

SPÄTZLIPFANNE 22.00

Hausgemachte Quarkspätzli mit Gemüse, eingelegten Kürbis und Belper Knolle

KALCHOFEN

WOCHE N M E N Ü

W O C H E N M E N Ü

38.00

VORSPEISE

7.00

Weisswein-Käsesuppe

HAUPTGERICHT

24.00

Berner Platte mit Salzkartoffeln,
Sauerkraut und Bohnen

DESSERT

7.00

Fotzelschnitte mit Apfelkompott und
Joghurtglace

VEGI WOCHE N M E N Ü

32.00

VORSPEISE

7.00

Weisswein-Käsesuppe

HAUPTGERICHT

18.00

Kürbisgnocchi mit Sellerie und
Parmesan

DESSERT

7.00

Fotzelschnitte mit Apfelkompott und
Joghurtglace

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

DESSERT

QUARKSOUFFLÉ 10.00

Quarksoufflé mit Rotweinpflaumen und
Jogurtglace

SAISON DESSERT 8.50

Schokoladenmousse mit
Thymianglace

«ES REIHELI SCHOGGI» 1.00