

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

VORSPESIEN

BAO BUN 14.00

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

CICORINO ROSSO 10.00

Geschmorter Cicorino Rosso mit Trauben, Nussbitterschaum und karamellisierten Baumüssen

FRÜHLINGSSALAT 9.00

Blattsalat 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

SAISONSALAT MIT POULET 20.00

Blattsalat an einem Bärlauchdressing mit Radieschen 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

BÄRLAUCHGNOCCHI 22.00

Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit Lauch, Sellerie und Bergkäse

KALCHOFEN

WOCHENMENÜ

WOCHENMENÜ

38.00

VORSPEISE

7.00

Bärlauchcremesuppe

HAUPTGERICHT

24.00

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln
und Frühlingsgemüse

DESSERT

7.00

Süßmostcreme mit Zimtglace

VEGI WOCHENMENÜ

32.00

VORSPEISE

7.00

Bärlauchcremesuppe

HAUPTGERICHT

18.00

Gebratener Tofu an einer
Pilzrahmsauce mit Nudeln und
Frühlingsgemüse

DESSERT

7.00

Süßmostcreme mit Zimtglace

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

DESSERT

FOTZELSCHNITTE 10.00

Fotzelschnitte mit Apfelkompott und
Sauerrahmglace

SAISON DESSERT 9.00

Weisses Schokoladenmousse mit
Rhabarberglace

«ES REIHELI SCHOGGI» 1.00