

Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachter Schwartenmagen an Balsamico-Vinaigrette	SFr.	14.50
Gebeizter Swiss-Lachs mit Meerrettich	SFr.	19.50

Suppen

Tagessuppe	SFr.	7.50
Bouillon mit Ei	SFr.	8.50
Marronischaumsuppe mit Chili-Croûtons	SFr.	12.00

Salate

Blattsalat	SFr.	8.50
Gemischter Salat	SFr.	11.00
Nüsslisalat mit Ei	SFr.	13.50
Bunter Herbstsalat mit Trauben, Nüssen, gehobelter Belper Knolle	SFr.	15.00

Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	SFr.	18.00
Wurstsalat einfach	SFr.	15.00
Wurstsalat garniert	SFr.	19.50
Wurst-Käsesalat einfach	SFr.	16.00
Wurst-Käsesalat garniert	SFr.	20.50
Thonsalat einfach	SFr.	15.00
Thonsalat garniert	SFr.	19.50

Warme Gerichte

Egge-Teller (2 pan. Schweinsschnitzel, div. Salate)	SFr.	26.50
mit Kalbfleisch	SFr.	38.50
Schweinsschnitzel paniert	SFr.	27.50
Pommes Frites mit Kalbfleisch	SFr.	39.50
Schweins-Cordon-Bleu	SFr.	28.50
Pommes Frites mit Kalbfleisch	SFr.	40.50
Schweins-Plätzli an Champignonrahmsauce	SFr.	28.50
Nudeln mit Kalbfleisch	SFr.	41.50
Walliser-Steak, Rösti	SFr.	29.00
Schweins-Bratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	SFr.	23.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter		
Kartoffelkroketten	SFr.	43.50
Gemüsebeilage	+	SFr. 5.00

Spezialitäten

Grünes Thai-Curry mit Poulet, Jasminreis	SFr.	28.50
Rindstatar auf Zucchetti-Carpaccio	SFr.	33.00
Pfeffersteak (Rinds-Entrecôte an Pfefferrahmsauce) Pommes Frites	SFr.	43.50

Fischgerichte

Herbetswiler Forellenfilet Müllerinnen-Art Gemüse garnitur, Salzkartoffeln	SFr.	35.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Pilaw-Reis Safran-Gemüsesauce	SFr.	38.00

Vegetarisch

Grünes Gemüse-Curry mit Jasminreis	SFr.	24.50
Wildteller (verschiedene Wildbeilagen)	SFr.	26.50

Herbstmenu

Gebeizter Swiss-Lachs mit Meerrettich

Marronischaumsuppe mit Chili-Croûtons

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce

Garniert mit Spätzli

Rotkraut, Mirza-Apfel, Rosenkohl

Heidelbeer-Rahmglace

mit Zucchetti-Muffin

SFr. 69.--

ohne Vorspeise

SFr. 59.--

