

Dienstag, 25. Juni 2019

Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein
Bunter Saisonsalat oder eine kalte Gemüse-Limetten Suppe

Marinierter Saibling aus Rubigen, grüne Erbsen, Limette, Minze 17

Carne Crudo vom Weiderind, Burrata, Charentais Melone 23

Tagesteller

Brust und Schenkel vom regionalen Poulet 20

Lauwarmer Reissalat mit Gemüse, Curry-Sauerrahm Mayo

Chef Empfehlung

Vitello Tonnato, Ei, Zwiebeln, Kapern, Oliven 34

Pommes Frites

Tagesfisch

Gebratenes Dorade Royal Filet 32

Lauwarmer Reissalat mit Gemüse, Curry-Sauerrahm Mayo

Vegi

Frische Tagliolini, Tomaten, Auberginen, Pinienkernen, Basilikum 18

Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 34

Pommes Frites, Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 21/37

Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebratene Pouletbrust Streifen 19

Mini Tagesdessert

Erdbeer Soft Ice 6

Mittagsmenü

Charentais Melone, Bündner Rohschinken, Burrata

Filetwürfel vom regionalen Weiderind, Morchel Rahmsauce
Frische Tagliolini, Gemüse

Schokoladenmousse, Erdbeer Soft Ice

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

Wein Empfehlung pro Glas

| | | |
|------------|--|------|
| Weisswein: | Zin Fiango 2018 Italien, Manduria | 6 |
| Rotwein: | Zweigelt Neuland 2017 Österreich, Burgenland, Franz Schindler | 6.50 |

Gluschtige Erfrischungen:

Hausgemachter Eistee, Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser,
Apfel-Holundercüpli mit oder ohne Alkohol

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt. Schweizer Fleisch Dorade Frankreich