



MITTAGSMENÜ

Zu jedem Menü servieren Ihnen

SELLERIECREMESUPPE
UND
RUCOLASALAT MIT BALSAMICODRESSING

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

SCHWEINSKOTELETTE VOM GRILL
dazu frittierte Kartoffelecken und grüne Bohnen 23

SCHWEINSVORESSEN MIT KRAUT
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock 26

CREVETTEN CHAMPAGNER
gebratene Riesencrevetten in Champagnersauce
und Tagliatelle 29

RINDSHOHRÜCKENKETTE
mit Rotweinsauce, glasierten Kefen und Bramataschnitte 32

PORTWEIN-FEIGENRISOTTO
mit Parmesanchips 20

HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL IM BLÄTTERTEIG
serviert mit Cognacrahmsauce 24

Bitte beachten Sie auch unsere fleischlosen Gerichte in der Hauptkarte.

BUSINESS LUNCH 39

SMÖRREBRÖD
hausgemachtes Knäckebrot
mit Tatar vom geräucherten Bieler Felchen 9

MAISPOULARDENBRUST AUS DEM OFEN
serviert mit Cognacrahmsauce, saisonalem Gemüse
und hausgemachtem Kartoffelstock 26

ZITRONENMOUSSE MIT FRÜCHTEN GARNIERT 4

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer