

VORSPEISEN



Hausgemachte Pastinakencremesuppe

mit Randenschaum und Knusper

Fr. 14.50

Schüpbärg-Salat mit Rohschinken-Chips

vers. Blattsalate mit Rohkost, Ei und Belper Knolle

Fr. 14.00

Dressing: French oder Apfelbalsamico mit Schüpbärg-Rapsöl

Schüpbärg Stundenei leicht geräuchert

serviert auf Rahmblattspinat

dazu Knusperchips und Belper Knolle

Fr. 19.50

FISCH

Gebratenes Frutiger Eglifilet

dazu Blattspinat mit Mandeln und Orangenfilet

begleitet von Maroggia Polenta-Schnitte

Fr. 49.50

kl. Portion Fr. 45.50

FLEISCH

Filetwürfel Stroganoff vom Natura Beef

serviert mit hausgemachter goldbrauner Butter-Rösti

Fr. 47.50

kl. Portion Fr. 43.50

Prime Beef Entrecôte an Pfeffer-Jus

begleitet von safranisiertem Blumenkohl

und Pommes Frites

Fr. 52.50

DESSERT

Hausgemachtes Orangenparfait im Biskuitmantel

serviert auf Grand-Marnier-Creme

Fr. 14.50

Hausgemachte kleine Süssigkeit im Glas

Panna Cotta mit Birnen und Amaretti

Fr. 7.50

Hausgemachtes Schüpbärg-Praline

pro Stück

Fr. 2.20

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

Deklaration: Rind / Schwein Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.