

Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachter Schwartenmagen an Balsamico-Vinaigrette	SFr.	13.50
Herbstsalat mit Dyhrberg-Alpenkräuterlachs	SFr.	19.50

Suppen

Tagessuppe	SFr.	7.50
Bouillon mit Ei	SFr.	8.50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer	SFr.	11.00

Salate

Blattsalat	SFr.	8.50
Gemischter Salat	SFr.	11.00
Nüsslisalat mit Ei	SFr.	13.50
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli	SFr.	14.50

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 Zucchini-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
Gebratene Lachstranche auf Pesto-Nudeln	SFr.	39.00

Vegetarisch

Grünes Gemüse-Curry mit Jasminreis	SFr.	24.50
Wildteller (verschiedene Wildbeilagen)	SFr.	25.50

Herbstmenu

Herbtsalat mit Dyhrberg-Alpenkräuterlachs

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce
Garniert mit Spätzli
Rotkraut, Mirza-Apfel, Rosenkohl

Mandelcreme
mit Beerenkompott

SFr. 69.--

ohne Vorspeise

SFr. 59.--

