

Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachter Schwartenmagen an Balsamico-Vinaigrette	SFr.	14.50
--	------	-------

Hausmarinierter Graved-Lachs mit Honig-Wasabi-Dip	SFr.	19.50
---	------	-------

Suppen

Tagessuppe	SFr.	7.50
------------	------	------

Bouillon mit Ei	SFr.	8.50
-----------------	------	------

Randenschaumsuppe mit Frischkäse-Nocken und gerösteten Haselnüssen	SFr.	12.00
---	------	-------

Salate

Blattsalat	SFr.	8.50
------------	------	------

Gemischter Salat	SFr.	11.00
------------------	------	-------

Nüsslisalat mit Ei	SFr.	13.50
--------------------	------	-------

Bunter Herbstsalat mit Trauben, Nüssen und Pilzen	SFr.	15.50
--	------	-------

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.	29.50
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.	36.50
Gebratenes Goldbrassenfilet auf Rahmgemüse, Bramata	SFr.	35.50

Vegetarisch

Grünes Gemüse-Curry mit Jasminreis	SFr.	25.50
Wildteller (verschiedene Wildbeilagen)	SFr.	26.50

Herbstmenu

Hausmarinierter Graved-Lachs mit Honig-Wasabi-Dip

Randenschaumsuppe mit Frischkäse-Nocken
und gerösteten Haselnüssen

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

Bratapfel-Muffin
mit Süssholzglace

SFr. 72.--

ohne Vorspeise
SFr. 62.--

