



Menü

Geröstete Griesssuppe
Potage à la semoule rôti

Saisonsalat
Salade de saison

Wildhamburger mit Preiselbeerjus,
Quarkspätzli, Rotkraut und Maroni
*Burger de chasse, jus aux canneberges,
spätzli au séré, choux rouge et marrons*

inkl. Tagessuppe & Salat 21.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 19.00

Vegi / végi 21.00
inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & salade

Bio Onsenei mit Rahmspinat und Bratkartoffeln
*Œuf Bio onsen avec épinards à la crème
et pommes de terre rôties*

Dessert

Waldbeerentiramisu 5.50
Tiramisu aux baies de bois

AUSTERN

**Marennas Austern aus
Bretagne**

Stück 3.50

LES HUÎTRES

Huître Marennas de Bretagne

La pièce 3.50

- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Kürbis-Zitronengrassuppe mit sautiertem Pulpo
<i>Potage de potiron et gingembre avec poulpe grillé</i> | 18.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Herbstsalat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'automne</i> | 35.00 |
| 3 | Grosse Nüsslersalat mit Speck, Trauben und Champignons
<i>Salade de doucette avec lardons, raisins et champignons</i> | 21.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Schinken und Ananas
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, lardons et ananas</i> | 18.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Kutteln an Tomatensauce, Kümmel und Salzkartoffeln
<i>Tripes en sauce tomates, cumin et pommes nature</i> | 26.00 |
| 7 | Feine Tajarinnudeln mit frischen Eierschwämmli und Rahmsauce
<i>Nouilles tajarin, chanterelles fraîches et sauce à la crème</i> | 26.00 |
| 8 | Schweizer Rindséntrecôte mit Rucola, Parmesan und Pommes Allumettes
<i>Entrecôte de bœuf avec roquette, parmesan et pommes allumettes</i> | 39.00 |

Unsere Menüs für die Woche <i>Nos menus de la semaine</i>		
Montag / Lundi 19.11.2018		
Suppe	Menu	Végi
Kürbissuppe <i>Potage de potiron</i>	Grillierte Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites <i>Saucisse de veau sauce aux oignons et pommes frites</i>	Getreiderisotto mit gedämpfter Tomate und Rosmarin <i>Risotto de céréales avec tomates vapeur et romarin</i>
Dienstag / Mardi 20.11.2018		
Tomaten-Kokossuppe <i>Potage de tomate et noix de coco</i>	Gezupftes Fleischragout an kräftiger Rotweinsauce und Hörnli <i>Ragoût effilé de viande, sauce au vin rouge avec cornettes</i>	Mit Bettmeralp-Käse gratinierte rote Tessiner Polenta mit Äpfel, Dörrbirne und Zwiebeln <i>Polenta du Tessin gratiné au fromage de Bettmeralp, pommes, poires séchées et oignons</i>
Mittwoch / Mercredi 21.11.2018		
Geröstete Griesssuppe <i>Potage à la semoule rôti</i>	Wildhamburger mit Preiselbeerjus, Quarkspätzli, Rotkraut und Maroni <i>Burger de chasse, jus aux canneberges, spätzli au séré, choux rouge et marrons</i>	Bio Onsenei mit Rahmspinat und Bratkartoffeln <i>Œuf Bio onsen avec épinards à la crème et pommes de terre rôties</i>
Donnerstag / Jeudi 22.11.2018		
Gerstensuppe mit Gemüse und Trockenfleisch <i>Soupe à l'orge avec légumes et viande séchée</i>	Pastetli mit Poulet und Champignons an Kräuterrahmsauce Erbsen und Rüebli <i>Vol au vent avec poulet et champignons, sauce aux herbes à la crème, petits pois verts et carotte</i>	Ravioli mit Castelmagnokäse, Basilikumbutter und Pinien <i>Ravioli farci de fromage castelmagno, beurre au basilic et pignons</i>
Freitag / Vendredi 23.11.2018		
Bouillon mit Flädli <i>Bouillon célestin</i>	Gebratenes Dorschrückenfilet mit Tomaten und Kapern Safrankartoffelpüree <i>Filets de morue rôtis avec tomates, et câpres, purée de pommes de terre au safran</i>	Bulgur-Pfanne mit Auberginen, Peperoni und Tomatensauce <i>Cassollette de boulgour avec aubergines, poivron et sauce tomate</i>