



Menü

Garten Erbsensuppe mit Curryschaum
Potage de petits pois, mousse au curry

Saisonsalat *Salade de saison*

Piccata Milanese vom Knochengreiften
Schweinschals, Penne an Tomatensauce
*Piccata Milanese de cou de porc rassie sur l'os,
penne et sauce tomate*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 20.00

Vegi / végétarien 22.00

inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & Salade

Folien - Kartoffel mit Meerrettich - Sauerrahm
und buntem Gemüse
*Pommes de terre papillote, crème acidulée au
raifort, légumes*

Dessert

Zwetschgenkompott, 6.50
Holunderblüten – Sauerrahmglace
und Nussbrownie
*Compote de pruneaux, glace
à la crème acidulée aux sureaux,
brownies de noisette*

12. 10. 2019 Vollmond Fondue

Bei Vollmond geniessen Sie auf
unsere Terrasse das beliebte
Käsefondue

Dégustez sur notre terrasse,
sous la pleine lune la fondue au
fromage.

CHF 25

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Eierschwämmlicrèmesuppe mit Croûtons
<i>Potage de chanterelles avec croûtons</i> | 14.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Salat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade</i> | 35.00 |
| 3 | Kalbslerberli mit Salbei und Schalotten auf Nüsslersalat an französischem Dressing
<i>Salade de doucette, émincé de foie de veau, sauge et échalote, dressing française</i> | 26.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rauchspeck und Spinat
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, lard fumé, épinard</i> | 18.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 24.00 |
| 6 | Kalbskotelette mit Kräuterbutter und buntem Herbstsalat
<i>Côtelette de veau, beurre aux herbes, salade d'automne</i> | 47.00 |
| 7 | Ravioli mit Ricotta und Castelmagniokäsefüllung auf Tomatensauce und Mango
<i>Ravioli farci de ricotta et Castelmagnio, sur sauce tomate et mangue</i> | 24.00 |
| 8 | Suzukifischfilet mit Pommery Senfsauce, grüne Bohnen und Safran - Kartoffel
<i>Filet de suzuki, sauce à la moutarde de Pommery haricots verts, pommes safranée</i> | 39.00 |

Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine

Dienstag / Mardi 24.09.2019

Suppe	Menu	Végi
Selleriecremesuppe <i>Potage de célerie</i>	Tiroler - Gröstel, Bratenstreifen, Kartoffel, Zwiebeln, Kräuter, Bio Spiegelei aus Gaicht <i>Gröstel tirolien, goudons de rôti, pommes de terre, oignons, herbes et œuf bio de Gaicht</i>	Safranrisotto mit grünem Gemüse <i>Risotto au safran, haricots verts</i>

Mittwoch Mercredi 25.09.2019

Klare Gemüsesuppe <i>Potage clair de légumes</i>	Kalbsbraten vom falschem Filet, Gnocchi parisienne <i>Rôti de pièce ronde de veau, gnocchi parisienne</i>	Kürbis im Ofen gebacken, Kreuzkümmel, Ingwer, Sauerrahm, Apfel <i>Potiron au four, cumin, gingembre, crème acidulée, pomme</i>
--	---	--

Donnerstag Jeudi 26.09.2019

Rüebli-suppe mi Ingwer <i>Potage de carotte au gingembre</i>	Wild Meat Balls mit Sepck, Champignons und Trauben, Kartoffelstock <i>Meat balls de chasse avec lardons, champignons et raisin, purée de pommes de terre</i>	Rahm – Spinat mit Bio Onseni aus Gaicht mit Lyoner Kartoffel <i>Epinards à la crème, œuf onsen bio de Gaicht, pommes lyonnaise</i>
--	--	--

Freitag Vendredi 27.09.2019

Geröstete Griesssuppe <i>Potage à la semoule</i>	Gedämpfte Dorschfilet an Dillsauce, Fregola Sarda mit Brunoise <i>Filet de cabillaud à la vapeur, sauce à l'aneth, fregola Sarda et brunoise</i>	Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl <i>Spätzli au séré, chou rouge, marrons et choux de Bruxelles</i>
--	--	---