



Menü

Sellerie-Apfelsuppe

Potage de céleri, et pommes

Saisonsalat *Salade de saison*

Gebratener Fleischkäse mit Gaichter Bio Ei,
Pommes frites, Spinat

*Fromage d'Italie rôti avec œuf bio de Gaicht,
pommes frites, épinards*

Menu

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 20.00

Vegi / végi

inkl. Tagessuppe & Salat 24.00
incl. potage & Salade

Serviettenknödel auf Spargelragout
und Kräuter

*Boulette en serviettes sur ragoût d'asperges
et herbes*

Dessert

Yuzu - Panna Cotta mit Erdbeeren 6.50

Panna cotta au yuzu, fraises

Am Gründonnerstag Jeudi Saint

9.04.2020

ab / dès 16:00

Eiertüschete mit Frühlingbier

Venez faire rouler vos oeufs de
Pâques tout en dégustant une
bière de printemps.

Marenes Auster Stück 3.50 Gillardeau Auster Stück 5.50

Huître Marenes la pièce 3.50 huître Gillardeau la pièce 5.50

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Weinsuppe mit Skrei
<i>Potage au vin blanc et skrei</i> | 18.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Salat
<i>Escalope de veau Viennoise, citron et salade</i> | 35.00 |
| 3 | Frittierte Schweizer Felchen auf Bio Nüsslersalat, Zitronenmayonnaise
<i>Filets de féra Suisse, sur salade de doucette bio, mayonnaise au citron</i> | 28.00 |
| 4 | Flammkuchen, Sauerrahm, Lauch, Walliserbergkäse, geräucherter paprika
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, poireau, fromage valaisan, paprika fumé</i> | 18.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 24.00 |
| 6 | Geschmorte Backe vom Bierschwein, Kartoffelstock, Saisongemüse
<i>Joue de porc, purée de pommes de terre, légumes de saison</i> | 28.00 |
| 7 | Käseravioli mit grüner Olivenpaste, Spargeln und Bärlauch
<i>Ravioli farci de fromage, tapenade d'olives vertes, asperges, ails des ours</i> | 24.00 |
| 8 | Rindsfilet Stroganoff, Reis
<i>Filets de beouf stroganov, riz</i> | 39.00 |

Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine

Suppe	Menu	Végi
<i>Dienstag Mardi 17.03.2020</i>		
Hausfrauensuppe <i>Potage bonne femme</i>	Pouletgeschnetztes an Stroganoffsauce, Cavatelli della Nona <i>Emincé de poulet, sauce stroganov, cavatelli della nona</i>	Geschmorte Randen mit Verjus - Ahorn Vinaigrette und Linsen <i>Betterave braisée, vinaigrette de verjus et érable, lentilles</i>
<i>Mittwoch Mercredi 18.03.2020</i>		
Rüebli - Ingwersuppe <i>Potage de carotte et gingembre</i>	Kalbshaxen – Goulasch, Kartoffelstock <i>Goulache de jarret de veau, purée de pommes de terre</i>	Mais - Randen - Couscous mit Tomatensauce und Gemüse <i>Couscous de maïs, betterave, sauce tomate et légumes</i>
<i>Donnerstag Jeudi 19.03.2020</i>		
Bouillon mit Sherry, Backerbsen <i>Bouillon au Sherry, et pois</i>	Hamburger mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Zweierlei Rüebli <i>Hamburger, beurre aux herbes, gratin de pommes de terre, duo de carottes</i>	Getreiderisotto mit Weisswein und buntem Gemüse <i>Risotto de céréales au vin blanc, légumes</i>
<i>Freitag Vendredi 20.03.2020</i>		
Pilzcrèmesuppe <i>Potage de champignons</i>	Fischgratin mit Vongole und Champignons, Salzkartoffel <i>Gratin de poisson avec vongole et champignons, pommes de terre nature</i>	Spaghetti mit Oliven, Knoblauch und Chili <i>Spaghetti avec olives, ail et chili</i>