

Wochen Hits

Pouletbrüstli gebraten

30.00

Balsamico-Jus

Ratatouille & Polenta

Steinpilz-Ravioli

24.00

mit Salbei & Parmesanflocken

Kalbsgeschmetzeltes

38.00

an Champignonrahmsauce

Nudeln & Gemüsebouquet

Hausgemachter Eistee

5.00

Wein Empfehlung:

** Grüner Veltliner Löss, DAC, Jurtschitsch 2021*

1 dl. / 7.5 dl. 7.00 / 46.00

** Sestile Morellino di Scansano, DOCG, Le Stradere, 2020*

1 dl. / 7.5 dl. 8.50 / 56.00

Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	8.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
Bistro-Brettli	21.00
Verschiedene getrocknete und geräucherte Fleischspezialitäten und Bergkäse	

Vorspeisen

Rinds - Tartar " Bistro"	1/2 portion	18.00
Toast und Butter		32.00
Entenlebermedaillon gebraten		24.00
auf Toast mit Apfelschnitze und Portweingelée		
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gartengemüse		10.00
Frische Eierschwämmli gebraten		16.00
auf Blattsalaten		

Unsere Hausgemachten Dressing:
Französisch, Balsamico, Holunderblüten

Suppe

Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahm & Kürbiskernöl 12.00

Hauptgang

Rindsfiletmedaillon gebraten 52.00
Café de Paris Sauce
Kartoffelwedges & Gemüsebouquet

Brüggli Forellenfilet gebraten 31.00
Curryschaumsauce
Gemüsebeet & Trockenreis

Kalbsleberli mit Rösti 33.00

Schweinsrahmschnitzel mit Eierschwämmli 28.00
Nudeln & Gemüse garnitur

Süßes & Glacé

Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	12.00
Himbeersorbet mit Prosecco	11.00
Zitronen-Quarkcrème mit Meringues & Himbeeren	10.00
Mini Dessert	8.00

*Beachten Sie auch unsere feinen hausgemachten Kuchen
Äs häd so langs häd !!*

Glacé Aromen

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Yoghurt

Zitronensorbet, Himbeersorbet

1 Kugel Glace oder Sorbet	3.50
mit Rahm	1.00

Dessertwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2018	4 cl.	8.00
Gewürztraminer- Goldmuskateller		