

Wochen Hits

Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse 16.00
Granatapfel-Vinigrette

Hausgemachte Gerstensuppe 14.00

Steinpilz-Ravioli 24.00
Ruccola-Pesto

Kalbspiccata milanese 38.00
Tomatenspagetti & Broccoli

Wildhackbraten mit Pfefferrahmsauce 29.00
Kartoffelstock & Gemüse

Pastetli (1 Stück) 32.00
Kalbsmilken, Poulet, Brätkügel, Champignon
Trockenreis & Gemüse

Wein Empfehlung:

* Habla del Silencio, Bodegas Habla, Spanien, 2020 1 dl. / 7.5 dl. 8.00 / 59.00

* Piedras de San Pedro Reserva, Ribera del Duero DO, 2018 7.5 dl. 75.00

Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	7.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
Bistro-Brettli	19.00
Verschiedene getrocknete und geräucherte Fleischspezialitäten und Bergkäse	

Vorspeisen

Rinds - Tartar " Bistro"	klein	18.00
Toast und Butter		28.00
Gänselebermedaillon gebraten		24.00
auf Toast mit Apfelschnitze und Portweingelée		
Nüsslisalat		16.00
mit Ei und Speck		
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gartengemüse		10.00

Unsere Hausgemachten Dressing:
Französisch, Balsamico, Holunderblüten

Suppe

Curry-Kokos-Suppe mit Riesencrevette

12.00

Hauptgang

Duo vom Rind

49.00

*Rindsfiletmedaillon & geschmorte Rindskopfbacke
Rüebli & Kartoffelstock*

Brüggli Forellenfilet gebraten

31.00

*Mandelbutter
Gemüsebeet & Trockenreis*

Kalbsleberli mit Rösti

33.00

Pouletbrüstli

26.00

auf Gemüserisotto & Kräutersauce

Süßes & Glacé

Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		11.00
Zitronensorbet mit Vodka		11.00
Hausgemachtes Karamel-Köpfli mit Rahm		10.00
Vermicelles mit Rahm	1/2 portion	8.50 / 11.00
Coupe Nesselrode		12.00

Beachten Sie auch unsere hausgemachten Kuchen

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		