

Speisekarte Dezember

<i>Blumenkohlcrèmesuppe mit schwarzem Trüffel</i>	<i>14.50</i>
<i>Fenchel Orangensalat mit Nussdressing</i>	<i>14.50</i>
<i>Nüsslisalat mit knusprigem Speck und Ei</i>	<i>16.50</i>
<i>Weihnachtssalat mit Birnen und paniertem Brie</i>	<i>16.50</i>
<i>Burratina auf Maiscrème</i>	<i>19.50</i>
<i>Capuns mit Wirsing und Bergkäse</i>	<i>19.50/26.50</i>
<i>Hausgemachte Steinpilzravioli an leichter Rahmsauce</i>	<i>20.50/27.50</i>
<i>Schweinsfilet Hubertus mit Spätzli</i>	<i>38.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Calvadossauce mit Weissweinsrisotto</i>	<i>36.00</i>
<i>Tournedos an Sauce Bearnaise mit Butternudeln und Gemüse</i>	<i>49.50</i>
<i>Entenbrüstli an Orangensauce dazu gebratener Gemüsereis</i>	<i>37.50</i>
<i>Dreierlei Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites</i>	<i>43.50</i>
<i>Filet vom Sankt Petersfisch an Proseccosauce dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>47.00</i>

Haus Hits

<i>Entrecôte Café de Paris mit Pommes Frites</i>	<i>43.50</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb "klassisch" mit Pommes Frites</i>	<i>39.50</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb "italienisch" Rohschinken, Gorgonzola, Pesto und Oliven mit Pommes Frites</i>	<i>39.50</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb "heavy" Schinken, Kräuterkäse, Chili und Knobli mit Pommes Frites</i>	<i>39.50</i>

Desserts:

<i>Orangengratin mit Vanilleglace</i>	<i>13.50</i>
<i>Birnenbrot Parfait</i>	<i>14.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Prosecco</i>	<i>12.00</i>
<i>So ein Käse</i>	<i>19.50</i>

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein: Schweiz, Rind: Irland, Schottland

Fisch: FOS zertifiziert, Ente: Frankreich

Preise inkl. MwSt