



Mittwoch, 16. Oktober 2024
Mittagskarte von 11:30 - 14:00 Uhr

Menü à CHF 22

Gemüsecremesuppe

Hacktätschli ^(CH) an Senfsauce
mit Kartoffel-Karottenstampf

inkl. 3 dl hausgemachtem Früchte Eistee

Damhirschpfeffer ^(CH)	37
mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons und Brotcroûtons Quarkspätzli, Rotkraut, Brokkoli, Apfel und Wildpreiselbeeren	
Lammhaxe ^(IRL)	36
Kartoffel-Karottenstampf	
die perfekte Weinbegleitung zu unseren Wildgerichten:	
Casa Castillo Monastrell 2022	10cl 7 ½
Bellevue Rindsburger ^(CH)	22
mit Greyerzer Käse, Speck ^(CH) , Ei, Eisbergsalat Zwiebeln, Tomaten, Essiggurke	
	mit Pommes Frites + 5
Paniertes Schweinsschnitzel ^(CH)	26
mit Pommes Frites, Gurkensalat und Wildpreiselbeeren	
Clubsandwich	21
mit Pouletbrust ^(CH) , Speck ^(CH) , Coleslaw, Eisbergsalat, Tomaten, Ei,	
	mit Pommes Frites + 5



Glutenfrei



Vegetarisch



Lactosefrei

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.



 Vegi-Clubsandwich		21
mit Eisbergsalat, Coleslaw, Avocado, Tomate und Ei		
	mit Pommes Frites	+ 5
Rindstartar ^(CH) Essiggurke, Rande, Waldpilz, Toast, Butter		29 / 39
	mit Pommes frites	+ 5
Spaghetti Amatriciana		19
Sautiertes Seabassfilet mit Safransauce		26
Taboulé		
Bramata Polenta		24
mit sautierten Kürbiswürfel und Waldpilze		
<u>Unsere Weinempfehlung</u>		
Jeninser Rosé AOC , Jürg Obrecht Pinot noir	10cl	6 ½
	50cl	32
Bozeto de Exopto Vino Rosado 2023 , Rioja DOCa	10cl	7
Garnacha, Tempranillo	75cl	48