

Abendspezialitäten.

VORSPEISEN

Pflücksalat mit Kernen an Dressing nach Wahl	11
Nüsslisalat mit Pilzen und Speck	14
Blattsalate mit Zitrusfrüchten und Rauchlachs	18
Garnelen mit Zitronen gebraten dazu Blattsalate	24

Tafelspitzsuppe mit Flädle	11
Ligurische Fische	18

APERITIF

Port Tonic	11
Amaro Spritz	11
Aperol Spritz	11
Hugo Spritz	11
Pinot Grigio IT	8

HAUPTSPEISEN

Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38
---	----

Entrecote vom Limousin Rind mit Pommerysensaft dazu Pak Choi und Kartoffelgratin	42
--	----

Hirschpfeffer mit Speck und Pilzen dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel und Prelisbeerkompott	38
---	----

Gekochter Tafelspitz wird in 2 Gängen serviert

1. Gang Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn ,Apfelkren und Schnittlauch Sauce	
2. Gang die Tafelspitzsuppe mit Flädli	42

Kalbsleberli in Butter mit Kräutern gebraten dazu Röstikroketten und Marktgemüse	34
--	----

Kotelette vom Kräuterschwein am Knochen gebraten mit schwarzem Knoblauch dazu Wintergemüse und Bratkartoffel	34
---	----

Risotto von Winterpilzen und Burrata	28
--------------------------------------	----

Ravioli al Limone mit Granatapfeljus und Blattspinat	28
--	----

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland