




TAGES-MENU (MITTWOCH- BIS FREITAGMITTAG)

Variante 1	Variante 2	Variante 3
<i>Salat oder Suppe</i> *	<i>Salat oder Suppe</i> *	<i>Salat oder Suppe</i> *
<i>Vegetarischer Hauptgang</i>	<i>Fleisch-Hauptgang</i>	<i>Fleisch-Hauptgang</i> *
<i>CHF 24.50</i>	<i>CHF 26.50</i>	<i>Tagesdessert</i> <i>CHF 34.50</i>

BRASSERIE-MENU

- 3 Gänge Ihrer Wahl CHF 59.00
- 2 Gänge Ihrer Wahl CHF 49.00

Vorspeisen	Gemischter Salat, gerösteten Nüssen, Kernen knackiges Gemüse, Hausdressing * Caesarsalat mit Pouletstreifen, Brotroutons, Marinierten Tomaten, gekochtes Ei * Ruebli-Velouté mit Curry parfümiert * Perfektes Ei (bei 64 ° pochiert) mit Selleriepuree in Butter geröstete Brotwürfelchen, Espuma «aux piments d'Espelette» * Buffalo Mozzarella mit konfierten Cherrytomaten, Oliven und rote Zwiebeln
Hauptgänge	Gebratenes Schweinsfilet, rote Currysauce * Doradenfilet (Goldbrasse) gratiniert mit Pfefferbutter * Grilliertes «Rinds-Onglet» mit Chimicurrysauce * «Souris d'agneau» Lammhaxen mit Pinot Noir konfiert * Perlhuhnbrust gefüllt mit Morcheln, Cognacsauce *
Vegetarische Hauptgang	<i>Bramata Polentaschnitte, Gemüsestreifen, Tomaten-Espuma (Vegetarisch/Glutenfrei)</i> * <i>Täglich wechselndes Pasta-Gericht «Façon Olivier»</i>

Beilagen	Spätzli, Bratkartoffeln, Cremige Polenta, Dinkelrisotto, Pommes Frites	
Desserts	Crème brûlée Cassonada * Toblerone Schokoladenmousse * Baba mit Rhum mit Rahmrosette * Tiramisu mit Spekulatius und roten Früchten * Zwei Glacekugeln mit Rahm nach Wahl <i>Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru, Café, Caramel, Joghurt Nature Stracciatella, Erdbeer</i> Sorbets: <i>Himbeer, Citron, Zwetschgen, Mango</i> *	
Käse	 Käseauswahl Käserei, Jumi, Boll	15.50

EMPFEHLUNGEN

Château Briand, (Angus Johnston, Irland) pPers	66.00
Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur, Pommes Frites (ab 2 Personen)	
* Wienerschnitzel (Kalb), Pommes Frites	43.00
* Rindstatar mit Toast und Butter	Vorspeise 23.00
	Hauptgang 42.00

KINDERANGEBOTE

Räuber	2 dl Sirup, Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites, 1 Kugel Glace nach Wahl	16.00
Nemo	2 dl Sirup, Fischknusperli (Knusperteig) Pommes Frites, 1 Kugel Glace nach Wahl	16.00

Herkunftsbezeichnung: Poulet I CH; Perlhuhn I FR; Rind I CH/IR; Kalb und Schwein I CH; Lamm I NL; Lachs Label Rouge I GB; Dorade/Goldbrasse I Aquakultur FAO21; Fischknusperli I DE

Vegetarisch I Vegane Alternativen und/oder Allergien I Intoleranzen, fragen Sie die Mitarbeiter.
Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

COUPES / GLACE

DANEMARK 1/2/3/4/5	14.50
3 Kugeln Vanille Bourbon Glace, Rahm, geröstete Mandeln Hausgemachte Schokoladensauce	
EISKAFFEE 1/2/3/4	12.50
3 Kugeln Café Glace, Rahm, Schokoladenbohne	
HOT-BERRY 1/2/3/4	14.50
2 Kugeln Vanille Bourbon Glace, Rahm lauwarme Waldbeerensauce	
FARNSBURG 1/2/3/4	14.50
1 Kugel Caramel-, 1 Kugel-Joghurt-, 1 Kugel Stracciatella Glace, Rahm, hausgemachte Caramelsauce mit Rahmtäfelchen	
COUPE ROMANOFF 1/2/3/4	14.50
2 Kugel Vanille-, 1 Kugel Erdbeerglace, frische Erdbeeren	
MERINGUE GLACE 1/2/3/4/5	14.50
1 Kugel Vanille Bourbon Glace, 1 Kugel Himbeer Sorbet, Meringue Rahm, geröstete Mandeln	
LE COLONEL	14.50
2 Kugeln Citron Glace, Vodka	
PLFÜMLI	14.50
2 Kugeln Zwetschgen Sorbet, Vieille Prune	
Glace Kugel	4.00
Rahmzuschlag	2.00
Rahmglace Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru, Café, Caramel, Joghurt Nature, Stracciatella, Erdbeer	
Sorbets Himbeer, Citron, Zwetschgen, Mango	



Allergische Zutaten:

1 = Milch, 2 = Eier, 3 = Rahm, 5 = Mandeln, 6 = Gluten, 7 = Haselnuss, 8 = Soja