



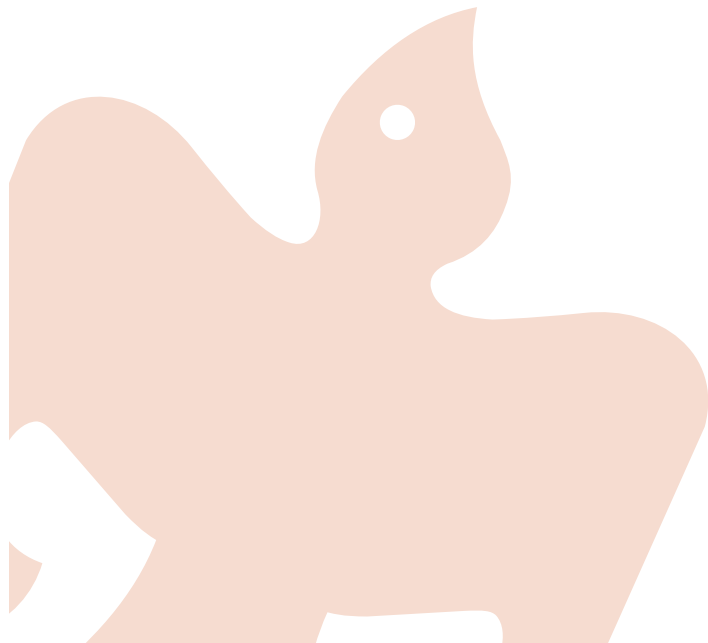
Mittagskarte vom 5.12.-8.12.17

Tagesfrische Empfehlungen vom Chef werden
direkt am Tisch angeboten

Tagesmenü täglich frisch mit Suppe oder Salat 20.50

Vorspeisen:

Verrückter Nüsslisalat garniert mit Speck, Croutons und Ei	14.50
Hausgemachte Foie Gras mit Früchtebrot	24.-
Grillierte Avocado mit Flusskrebs Cocktail	16.-
Topinambur Crème Suppe mit Trüffelschaum	14.50
Tomme Vaudoise im Knuspermantel, kleines Salatbouquet	14.-





Hauptgerichte:

Nierstück vom Pata Negra, Pilz Risotto und Gemüse	45.-
Regionales Rehschnitzel, Wildsauce, Spätzli und die klassischen Wildbeilagen	36.-
Hacktätschli vom Galloway Rind mit Pommes Williams und Rotkohl	31.-
Kalbsgeschnetzeltes an Pommery-Senf Sauce Spätzli und Gemüse	41.-
Eglifilet (200g) Müllerinnenart, Butter-Zitronen Sauce, Salzkartoffeln und Gemüse	39.-
Kürbisravioli an Kürbiscreme und frischer Pilzrahm Sauce	30.-



Frieden Lunch

Bio Randen Salat mit Apfel und Meerrettich

Saftiges Plätzchen vom Galloway Rind, Pilzrahmsauce Tagliarini und Gemüse

Menü à 39.50 Fr.