

Vorspeisen

Gehobelter Rüebli Salat mit Datteln und
Ingwerdressing
9.00

Kleiner gemischter Salat
13.00

Eichblatt- und Kopfsalat mit Radieschen,
Erdbeeren, Rhabarber und
Sonnenblumenkernen
14.00

Tomaten- Kokossuppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Kichererbsen- Zucchini Krapfen
Gemüseragout mit Paprikasauce
23.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Backendl vom schweizer Pouletschenkel
(ohne Knochen) Preiselbeeren
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
19.00

Gebackene Pouletknusperli mit süß-
saurerer- Sauce und gemischtem Salat
20.00

Dessert

Blätterteigring gefüllt mit
Rhabarberschaum
Weisses Schokoladen Parfait, Erdbeeren
13.00

Affogato
Vanilleglace, Espresso und Rahm
9.00

Themengerichte Couscous mit...

... gebratener Schweizer Pouletbrust mit getrockneten Aprikosen und Salzzitronen gefüllt, pikante Tomatensauce	35.00
... rosa gebratenem Lamm Huft Spiess (Irland) mit Datteln im Kräuter- Pfeffermantel, Joghurt Pfefferminzsauce	34.00 kleine Portion 29.00
... geschmortem Rindsragout mit Raz el-Hanout, Rosinen und Mandeln	36.00 kleine Portion 31.00
... gebratenem Gotthard Zanderfilet mit Zitronen Kokossauce	48.00 kleine Portion 43.00
... geschmorter Aubergine mit Ziegenfrischkäse, Kräutern und Chili	Vegetarisch 29.00

Zu allen Themengerichten servieren wir:

Geschmortes Ofengemüse und
Hausgemachtes Harissa