

Vorspeisen

- Randen- Sellerie Salat
9.00
- Kleiner gemischter Salat
13.00
- Radicchio Trevisano mit Borlotti Bohnen
und Blutorangen
14.00
- Rüebli- Ingwersuppe
9.00

Vegetarische Gerichte

- Arancini mit Gorgonzola
Kürbisragout und Salsa Verde
19.00
- Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

- Penne alla Vodka
mit Pastrami
22.00
- Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
20.00
- Gebackene Pouletknusperli mit süss-
saurer- Sauce und gemischtem Salat
20.00

Dessert

- Affogato
Vanilleglace, Espresso und Rahm
9.00

Themengerichte „Hacktätschli“

Hacktätschli vom Innerschweizer Rind mit Rosmarin		33.00
	Kleine Portion	28.00
Hacktätschli vom Innerschweizer Kalb mit Zitrone		37.00
	Kleine Portion	32.00
Hacktätschli vom Säuli mit Kräutern		31.00
	Kleine Portion	26.00
<i>Vegetarisch</i>		
Im Panko paniertes Pilztätschli		30.00
	Kleine Portion	25.00

Jedes Gericht wird serviert mit:
Kartoffelpüree und gebackenen Pastinaken