

Vorspeisen

Orangensalat mit roten Zwiebeln,
Kichererbsen und Oliven
9.00

Kleiner gemischter Salat
13.00

Radicchio Trevisano mit Borlotti Bohnen
und Blutorangen
14.00

Weissweincremesuppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Falafel mit Erbsen Püree
und Minzsauce
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Poulet-Suprême
Kartoffelknödel und Rotkabis
27.00

Rindsfiletwürfel «Teriyaki»
Basmatireis und Pakchoi
39.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süs-
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