

Vorspeisen

Trevisano Salat mit Kichererbsen und
Haselnüssen
9.00

Kleiner gemischter Salat
13.00

Rotkabissalat mit Äpfeln und Chili
mariniert mit Kürbiskernöl
14.00

Kürbissuppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Offene Gemüse Lasagne
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Quarkpizokel mit Speck, Salbei und
braune Butter
24.00

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

Vermicelles im Glas
6.50

Themengerichte Fisch

Surf & Turf	
Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon und Hummer (USA) mit Rotweinsauce	58.00
Seezungenfilet (Holland) gebraten Müllerin-Art	44.00
	Kleine Portion 39.00
Alpen Zanderfilet (Susten) mit fermentiertem Knoblauch	46.00
	Kleine Portion 41.00
Lostallo Lachsfilet (Miso) im Ofen gegart mit Teriyakisauce	44.00

Zu jedem Gericht servieren wir:

Gebratene Rosmarinkartoffeln, Karottenpüree
und geschmorter Krautstiel