

MITTAGSMENÜ

BLATTSALAT

Blumenkohl

KALBSSCHULTERBRATEN

Selleriestock, Fenchel und Gartenkräutersauce

oder

KARTOFFEL-SPARGEL-QUICHE

Bärlauch und Quark

RHABARBERSTREUSELKUCHEN

Erdbeerglace

49.—

À LA CARTE

APÉROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

oder

Zucchetti, Aubergine, marinierte Pilze

Oliven- und Tomatentapenade

20.—

SALATSCHÜSSEL

Rottannenvinaigrette

14.—

SCHAFISER WEISSWEINSUPPE

Gemüsebrunoise und Schnittlauch

14.— | 20.—

RINDSBRATWURST NACH HAUSREZEPT

Kartoffel-Lauch-Salat mit hausgemachtem Feigensenf

23.— | mit Spiegelei + 3.—

ÄPLERMAGRONEN

Kartoffelwürfel und Apfelmus

26.— | mit gebratenem Speck + 5.—

GERSTOTTO MIT RHABARBER

Radieschen und Kresse

27.— | 31.—

DUETT VON DER SCHWEIZER LACHSFORELLE

Spinat und Zitrone

33.— | 39.—

KALBSVORESEN

nach Gurtners Rezept

33.— | 39.—

KALBSGESCHNETZELTES

Butterrösti

35.— | 41.—

RINDSFILET (180 g)

Kartoffelgratin und Gemüse

56.—



Lunch menu in english



Menu du midi en français

Mai 2024 Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.