

WOCHENHIT VEGETARISCH | HIT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN 22.50

Im Ofen gebratenes Herbstgemüse auf Sesamjoghurt-Sauce, dazu frittierte Süsskartoffeln

Légumes d'automne rôtis au four sur sauce au yogourt et sésame, accompagnés de patates douces frites

WOCHENHIT FLEISCH | HIT DE LA SEMAINE VIANDE 24.50

Geschmorter Rindfleischvogel an Rotweinsauce, dazu Polenta und Herbstgemüse

Roulade de bœuf braisée à la sauce au vin rouge, accompagnée de polenta et de légumes d'automne

PASTA | PÂTES 21.50

UrDinkel Penne an "5 Pi Sauce" mit Tomatensauce, Rahm, Petersilie, Pfeffer und Parmesan dazu gebratener Speck

Penne à l'épeautre ancien accompagnées d'une sauce « 5 Pi » à base de sauce tomate, crème, persil, poivre et parmesan, servies avec du lard grillé

FISCH | POISSON 26.50

Gebratene Riesencrevetten an Süss- und Sauer-Sauce, dazu Reis und Asiagemüse (VNM)

Crevettes géantes sautées à la sauce aigre-douce, accompagnées de riz et de légumes asiatiques (VNM)

DER CHEF EMPFIEHLT.. | LE CHEF CONSEILLE.. 38.50

Rehgeschnetzelttes Hubertus an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen, dazu Spätzli und Herbstgemüse (D)

Émincé de chevreuil Hubertus à la sauce au vin et à la crème, accompagné de raisins et de champignons, de spätzli et de légumes d'automne (D)

SAISON DESSERT | SAISON DESSERT 11.50

Kleiner Coup-Nesselrode mit Meringues, Rahm und Vanilleglace

Petit Coup-Nesselrode avec meringues, crème et glace à la vanille

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Öffnungszeiten: Mi & Do: 7:00 bis max 21:00 Uhr Fr & Sa: 8:00 bis max 21:00 Uhr So: 8:00 bis 18:00 Uhr