

**WOCHENHIT VEGETARISCH | HIT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN** 23.50

Orientalischer Teller mit warmen und kalten Köstlichkeiten; Baba-Ghanoush, Spinat-Sesambrot, Gemüse-Eierkuchen und würziges-Naturejoghurt

*Assiette orientale avec des délices chauds et froids; Baba-Ghanoush, pain aux épinards et au sésame, omelette aux légumes et yaourt nature épicé*

**WOCHENHIT FLEISCH | HIT DE LA SEMAINE VIANDE** 24.50

Seeländer-Treberwurst-Teller; mit Treberwurst, Berner-Zungenwurst Emmentaler Rauchwürstli und Waadtländer Wurst, dazu Rahmlauch und Salzkartoffeln

*Assiette de saucisses du Seeland; avec saucisse au marc, saucisse bernoise, petites saucisses fumées de l'Emmental et saucisse vaudoise, accompagnées de poireaux à la crème et de pommes de terre nature*

**PASTA | PÂTES** 23.50

Gnocchi alla sorrentina; Kartoffel-Gnocchi an Rindfleisch-Tomaten-Ragout mit Mozzarella überbacken

*Gnocchi alla sorrentina; gnocchi de pommes de terre accompagnés d'un ragoût de bœuf et de tomates et gratinés à la mozzarella*

**FISCH | POISSON** 34.50

Gebratene Wolfsbarschfilets mit Safran-Sauce, dazu Vollkornreis und Winterspinat (AO)

*Filets de bar rôtis avec sauce au safran, accompagnés de riz complet et d'épinards d'hiver (OA)*

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

Rehgeschnetztes 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** 10.50

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