

Abendkarte Dezember

Vorspeisen	Nüsslersalat mit Ei 12.–	Hauptspeisen	Emmentaler Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter 44.–	Nachspeisen	Bratapfel, gefüllt mit Marzipan an Vanillesauce 11.–
	Nüsslersalat mit Ei und Speck 14.–		Gebratene Entenbrust auf Grenadinezwiebeln 35.–		Wienerkaffee 9.–
	Sellerie-Apfelsuppe 12.–		Hausgemachter Fleischkäse an Morchelrahmsauce 29.–		Vermicelles mit Glace 11.–
	Hirschcarpaccio verfeinert mit Olivenöl und Fleur de Sel 18.–		Moules et Frites an einer Safransauce mit Pastis und Lauch 29.–		Vermicelles ohne Glace 9.–
Klassiker	Mistkratzerli mit Knoblauch und Rosmarin (25 Minuten Vorfreude) 29.–		Kastanien-Lauchcurry mit hausgemachtem Fladenbrot 25.–		
	Gnagi mit Brot und Senf 15.50		Steinpilzflan an einer Gruyèresauce 28.–		
	Gnagi mit Erbsensuppe 20.50				

Wir verwenden Schweizer Fleisch.

Die Ente schnatterte in Frankreich,
die Moules wuchsen in holländischen
Gewässern auf.

Über Zutaten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren
wir Euch gerne auf Anfrage.

Zu allen Hauptspeisen servieren
wir winterliches Gemüse sowie
wahlweise Venerereis, Polenta
oder Pommes Frites.

