

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte Spinatcremesuppe

mit einer Rahmhaube und Brotcroûtons

Homemade spinach cream soup refined with cream and bread croutons
CHF 9.80

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Lamb's lettuce with bacon and egg

Vorspeise: CHF 12.50 Portion: 19.80

Spätzli „Grischuna“

mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse überbacken

Spätzle „Grischuna“ with bacon, onions and gratinated with cheese
CHF 19.80

Lammcurry indischer Art (rassig)

serviert im Reisring

Lamb curry spiced Indian style with rice
CHF 24.80

Hörnli und Gehacktes

mit gemischtem Hackfleisch, serviert mit Apfelmus

Elbow macaroni served with minced meat sauce (pork and beef) and apple puree
CHF 17.50

Poulet-Cordon Bleu „Deluxe“

gefüllt mit Rohschinken und Emmentaler, serviert mit Pommes frites und Salatbouquet

Chicken cordon bleu stuffed with raw ham and Emmentaler cheese
served with French fries and salad bouquet

CHF 24.50

Rindstatar mild, frech oder feurig

mit Toast und Süssbutter

mit 2cl Calvados, Cognac, Whiskey (+CHF 3.50)

beef tartare mild, spicy, hot spicy with toast and sweet butter

with 2cl Calvados, Cognac, Whiskey (+CHF 3.50)

kleine Portion: 19.50 grosse Portion: 31.50

Gebratenes Salmfilet

mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Baked salmon fillet with fried potatoes and leaf spinach
CHF 25.80