

Montag, 23. Oktober 2017

Voranzeige:
Mittwoch, 25. Oktober 2017
Feine Muscheln mit Pommes



Spruch des Tages:

Was für ein herrliches Leben hatte ich!
Ich wünschte nur, ich hätte es früher
bemerkt.

Colette

Weineempfehlung

Antu Mountain Syrah 2016
Colchagua Valley, Chile
Reife Fruchtaromen, feine Noten von
Vanille, Schokolade und Zedernholz
samtig weich, elegant und fruchtig
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Gemüsesuppe dörfliche Art

Fleischkäse ofenfrisch gebacken
Kartoffelgratin
Kohlrabistübchen an Rahmsauce
mit Rucola

Fr. 21.00

Menü 2

Gemüsesuppe dörfliche Art

Berner Teller
Siedfleisch, Speck, Markbein
Berner Zungenwurst
Sauerkraut, Butterkartoffeln

Fr. 23.50

Menü 3

Gemüsesuppe dörfliche Art

Linsenmedaillon gebraten
Lauchschaum
Ebly mit Basilikum
Kohlrabistübchen an Rahmsauce
mit Rucola

Fr. 20.30

Tagessuppe: Gemüsesuppe dörfliche Art	Fr. 3.50
Tagessoufflet: Vermicelles mit Rahm	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 5.00
kleiner gemischter Salat	Fr. 6.00
Salatkomposition Glarner Art Gemischter Herbstblattsalat mit gebratenen Pouletstreifen	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
grosser Salatteller garniert mit frischen Waldbeeren und Ricotta	Fr. 24.00
Eglifilets gebraten Zitronenbutter mit frischen Kräutern, Schnittlauchkartoffeln, Tagesgemüse	Fr. 28.00
Schweinssteak gebraten an Cognacrahmsauce Gemüsenudeln, bunter Blattsalat	Fr. 27.00
Rehpfeffer Mirza Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons, Rotkraut, Spätzli	Fr. 28.00
Makkaroni Westfälische Art mit Beinschinken, Rahmsauce und Parmesan gerieben auch vegetarisch erhältlich, Degustationsportion	Fr. 21.00 Fr. 19.00
Birchermüsli mit Rahm	Fr. 10.00

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an uns.