

# Spezialitäten im Juni

Mittwoch ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 01. Juni

## Chateaubriand

Mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet,  
zur Vorspeise Kopfsalat mit Sauerrahmdressing, 48



Mittwoch, 08. Juni

## Kalbsleberli am Tisch flambiert

Zubereitet mit frischen Kräutern und knuspriger Butterrösti  
Dazu einen Chefsalat, 38



Mittwoch, 15. Juni

## Mistkratzerli

Mit Pommes frites  
Zur Vorspeise ein pikanter Glasnudelsalat, 33



Mittwoch, 22. Juni

## BBQ Spare Ribs

Pikant mariniert, hausgemachte BBQ – Sauce, Country Fries  
Coleslaw – Salat, 32



Mittwoch, 29. Juni

## Filet Beefsteak Tatar

Feinstes Schweizer Rindsfilet  
Für Sie am Tisch zubereitet, mit Toast und Butter  
Voraus eine Vichyssoise, kalt oder warm serviert, 41

