



UNSERE KARTE, 2017 (JULI BIS SEPTEMBER)

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten und gebratenen Pilzen dazu weißes Balsamico-Dressing <i>oder</i> Kräuter-French-Dressing	CHF 15.00
Kalbsmarkbein aus dem Ofen mit Zwiebelcrème, Petersilie und geröstetem Brot	CHF 11.00
Gebratene Kalbsleberli mit Salat	CHF 22.00
Rindscarpacchio mit Rucola-Mayonnaise und Wildkräutersalat dazu frittierte Gemüse-Chips	CHF 18.00
Saiblingsfilet gebraten mit gerösteter Blumenkohlcrème	CHF 18.00
Gnocchi mit frischen Pfifferlingen und frittiertem Salbei	CHF 16.00

SUPPEN

Sellerie-Apfelsuppe mit Metzgete-Ravioli	CHF 13.00
Gazpacho mit Tomaten Tatar	CHF 11.00

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Hackbraten mit Kräuterrahmsauce, Kartoffel-Lauchstock, grünen Bohnen und geräuchertem Speck	CHF 38.00
Kalbsbraten im Heu gegart an Nuss-Jus mit Spätzli und zweierlei Rüeblì	CHF 42.00
Gebratenes Rindsfilet mit Portweinschalotten, Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 48.00
Kaninchen mit Petersilienwurzel, Dijon-Senfsauce und gebratenen Kräuterkohlrabi	CHF 39.00
Gebratenes Saiblingsfilet mit gerösteten Blumenkohlröschen dazu Pfifferling-Polenta	CHF 39.00



HAUPTGÄNGE, VEGETARISCH

Gemüserösti mit pochierem Bio-Ei und Tomaten-Vinaigrette	CHF 29.00
Älplermagronen mit Bergkäse und hausgemachtem Apfelmus	CHF 25.00

DESSERT

Tobleronemousse mit marinierten saisonalen Beeren und Honig Krokant	CHF 14.00
Überbackener weisser Pfirsich mit Haselnuss und Nougatcrème	CHF 14.00
Marinierte Früchte mit zweierlei Sorbet	CHF 13.00
Glace/Sorbet gemäss Angebot, pro Kugel	CHF 3.50

KÄSE

Käseauswahl von der Käserei Jumi mit hausgemachtem Früchtesenf	CHF 13.00
--	-----------

Preise inklusive 8% MwSt.