

MENU'S

SAMSTAG, 23. JUNI 2018

Brokkoli-Cremesuppe

Blattsalat

MENU 1

Schweins Cordon Bleu
mit Bären-Frites
und Gemüse
19.50

Oder

MENU 2

Gemüse-Lasagne
mit Basilikum-Pesto
und Cherry Tomaten
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Rhabarber-Erdbeermousse
mit Erdbeer-Sorbet
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat

Roastbeef
mit Tartar Sauce
und gemischtem Salat
18.-

SPECIAL 2

Yak-Ravioli mit Pinienkerne
und Hobelkäse
25.-

SPECIAL 3

Pouletcurry mit Kokos
Parfümreis und
Soja-Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:

Brown Ale von BrauArt
kalt gehopft mit Malzstruktur
3.90/4.40/5.80

Hausgemachter

Holunderblüten-Sirup
3.50/3.90/5.10

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.