

MENU'S

FREITAG, 12. OKTOBER 2018

Kürbiscremesuppe

Blattsalat

MENU 1

Lachstranche (Norwegen)
an Safransauce
Salzkartoffeln und
Lauch-Gemüse
19.50

Oder

MENU 2

Gratinierte
Spätzli-Pfanne mit
Gemüse und Greyerzer
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2016,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2017
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Maroni -Mousse mit
Rotwein-Zwetschgen
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat

Gebackener Brie
mit Preiselbeeren und
gemischtem Salat
18.-

SPECIAL 2

Spinat-Ricotta Ravioli
mit Pinienkerne und
Dörrotomaten
17.-

SPECIAL 3

Rindfleischcurry mit Kokos
Parfümreis und Pak-Choi
24.-

Saisonbier vom Fass:

Weizen von Felsenau
3.90/4.40/5.80

Apfelmost von

Lanzenhäusern:

Naturtrüb, pasteurisiert
3.70/4.10/5.30

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.