

MENU'S

FREITAG, 18. JANUAR 2019

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Flunder-Filet (Dänemark)
an Safransauce
Parmesan-Flan und Spinat
19.50

Oder

MENU 2

Vegetarisches Stroganoff
mit Tofu und Reis
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

Zwetschkuchen
mit Zimt-Glace
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat

Schottischer Rauchlachs
mit Meerrettichschaum
und gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Limetten-Ricotta-Ravioli
mit Rucola
17.-

SPECIAL 3

Schweinsbraten an
Kräuterrahmsauce
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:

Amber von Felsenau
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.