

MENU'S

SAMSTAG, 18. AUGUST 2018

Gemüsecremesuppe

Blattsalat

MENU 1

Schweinsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse
19.50

Oder

Gemüsecremesuppe

MENU 2

Gemüse-Frittata
mit gemischtem
Sommersalat
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

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

GNUSSDESSERT

Apfelkuchen mit
Vanilleglace
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat

Roastbeef
mit Tartar Sauce
und gemischtem Salat
18.-

SPECIAL 2

Polenta-Schnitte mit
Tomaten und Mozzarella
überbacken
17.-

SPECIAL 3

Pouletbrust
an Portweinsauce
Bären-Frites und Gemüse
25.-

Saisonbier vom Fass:

Summer Ale von BrauArt
Leichtes, aromatisches
Sommerbier
3.90/4.40/5.80

Hausgemachter Eistee:

beerig, frisch, gut
3.70/4.10/5.30

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.