

MENU'S

FREITAG, 15. DEZEMBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Forellenfilets (Italien)
an Safransauce
Reis und Rahmsauerkraut
19.50

oder

MENU 2

Kartoffel-Lauchgratin
mit Pilzen und
Orangen-Sauce
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

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
kalter Schweinsbraten mit
Tartar-Sauce
und gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Penne mit
Haselnuss-Petersilien Pesto
und Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Rehgeschnetzeltes mit
Wildrahmsauce
Spätzli und Rotkraut
28.-

Saisonbier vom Fass:
Porter von BrauArt,
Kaffee -und Malzaromen
vereint
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.