

MENU'S

DONNERSTAG, 24. MAI 2018

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Schweinsbraten
(Mamishauser Bio Schwein)
Kräutersauce
Nudeln und Gemüse
19.50

oder

MENU 2

Rösti mit
Gomser Bergkäse
und 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

Erdbeermousse
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

Bergkräuter-Ravioli
an Mandel-Butter
17.-

SPECIAL 3

Kalbsragout an
Calvados-Sauce
Duchesse Kartoffeln
und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:

Bärni von Felsenau
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.