

MENU'S

SAMSTAG, 21. APRIL 2018

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
19.50

Oder

MENU 2

Blätterteigkissen mit
Spargel-Morchel Ragout
und Kräuter-Pesto
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

Rhabarber-Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat

Gebackene Egli (Lettland)
mit Tartar Sauce
mit gemischtem Salat
18.-

SPECIAL 2

Bärlauch Ravioli
an Haselnussbutter
17.-

SPECIAL 3

Schweinsbraten an
Kräutersauce
Kartoffelgratin und
Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:

Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, kalt gehopft
3dl/ 4.40

Hausgemachter
Holunderblüten-Sirup
3.50/3.90/5.10

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.