

MÄRITMENU

DONNERSTAG, 22. MÄRZ 2018

Freiburger Hüttensuppe

Blattsalat

MENU 1

Kutteln an Tomatensauce
mit hausgemachtem
Kartoffelstock
19.50

oder

MENU 2

Vegetarische Äpler Hörnli
mit Röstzwiebeln und
Apfelmus
18.50

Weinempfehlung:

Weiss:

Chardonnay 2015, Genfersee,
dl/ 5.60

Tartegnin rouge
Pinot Noir
La Côte, VD
dl/ 4.40

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Inklusiv
Suppe und Salat

SPECIAL 1

Schweinsbratwurst an
Zwiebelsauce
Hörnli und Gemüse
20.-

SPECIAL 2

Schweinsbraten an
Kräuterjus, Gemüse
und Bären-Frites
24.-

Unsere roten Halbeli
Selection 50cl

Pinot Noir Tartegnin
La Cote VD, 22.-

Pinot Noir, Chamonsen
Wallis, 26.-

Merlot del Ticino
Malcatone, TI, 26.-

Primitivo di Puglia
Italien, 22.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.