

# MITTAGSMENU'S

SAMSTAG 26. SEPTEMBER 2020

Kürbis-Cremesuppe

und

Blattsalat

\*\*\*

## MENU 1

Poulet-Ragout mit  
Steinpilzsauce  
Spätzli und Gemüse  
19.50

oder

## MENU 2

Kürbis-Mais-Galetten  
an Curry-Sauce  
mit Parfüm-Reis  
18.50

### Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2018,  
Genfersee,  
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2019  
Garanoir/ Gamaret/ Pinot Noir,  
Le Petit Château,  
Simonet, Môtier Murtensee FR  
dl/ 6.80

# GNUSSDESSERT

Kleines Vermicelle  
5.-

# SPECIAL'S

Salat oder Suppe  
(als Vorspeise)  
4.-

## SPECIAL 1

### **Bären Salat**

Roastbeef mit Tatar-Sauce  
und gemischten Salaten  
18.-

## SPECIAL 2

Trecec mit Olivenöl,  
Tomaten, Basilikum und  
Rucola  
17.-

## SPECIAL 3

Gebratene Kalbsleber  
an Kräutersauce  
Rösti  
35.-

### Saisonbier vom Fass:

Bärni von Felsenau  
3dl/ 4.40

### Hausgemachter Eistee

beerig, erfrischend, gut  
3.70 / 4.10 / 5.30

Wir verwenden **Schweizer Fleisch**  
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit  
**Gnuss und meh.**