

# MITTAGSMENU'S

MITTWOCH 25. NOVEMBER 2020

Brokkoli-Cremesuppe

**und**

Blattsalat

\*\*\*

## MENU 1

Panierte Schweinsschnitzel  
mit Bären-Frites und  
Gemüse  
19.50

**oder**

## MENU 2

Vegetarisches Stroganoff  
mit Tofu Gemüse  
und 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

Gebrannte Creme  
mit Käse-rahm  
5.-

# SPECIAL'S

Salat oder Suppe  
(als Vorspeise)  
4.-

## SPECIAL 1

Karamellierter Geisskäse  
mit Zwetschgen-Chutney  
und gemischten Salaten  
18.-

## SPECIAL 2

Tagliatelle al arrabiata  
mit Parmesan  
17.-

## SPECIAL 3

Hirschbratwurst  
an Zwiebelsauce  
Spätzli und Gemüse  
24.-

### Saisonbier vom Fass:

Amber von Felsenau  
3dl/ 4.40

### Hausgemachter Eistee

beerig, erfrischend, gut  
3.70 / 4.10 / 5.30

### SüssMost vom Fass

3.50 / 3.90 / 5.00

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

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