

## TAGESTELLER

Herbstlicher Blattsalat mit Berner Rose  
und Preiselbeer-Vinaigrette

-

Wildschweinhaxe im Ofen geschmort mit Chili,  
Zimt und schwarzer Schokolade  
auf Apfelrotkraut und Schupfnudeln

22



## VEGETARISCH

Knusprige Blätterteigkissen  
mit Buechibärger Pilzen, Apfelrotkraut  
und gebratener Petersilienwurzel

22

## DESSERT

Knuspriger Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Bratapfelsorbet

14

## LEICHTER GENUSS

Asiatischer Rindfleischsalat mit Mango, Avocado  
und knuspriger Frühlingsrolle

32

Mango-Papayasalat  
mit gebratenem Thunfisch

32

Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum  
und jungen Artischocken

23 / 39

## LUNCH-MENÜ 59

Vitello Tonnato-Mousse mit Pesto  
und grilliertem Gemüse

23

-

Kalbshaxe aus dem Ofenrohr  
mit Herbstgemüse und Steinpilzrisotto

39

-

Knuspriger Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Bratapfelsorbet

14

## KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

## MITTAGS-KLASSIKER

Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce  
mit knuspriger Rösti

32

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli  
mit böhmischem Kartoffelsalat  
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Gebratenes Zanderfilet  
auf Curry-Kürbis-Risotto

38

Rehgeschnetzeltes  
mit Mandel-Brokkoli und Spätzle

44

## Unsere Weinempfehlung:

Chasselas, Weingut Hasler, Twann 2017

Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich dieser Chasselas-Wein im Glas.

1 dl

7.50

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014

Der Zweigelt hat in der Nase feine Holzwürze, ein dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.

1 dl

7.90

Freitag, 12. Oktober 2018

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST

