

Mittagsmenü
Dienstag, 23.04. – Freitag, 26.04.2019

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
5.-

- Dienstag:** Schweinsgeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce
serviert mit Kartoffelgnocchi und Gemüse
- Mittwoch:** Pouletgeschnetzeltes an Gemüse – Currysauce,
dazu Basmatireis
- Donnerstag:** Gebratene Rindsplätzli auf kurz gebratenem Gemüse
serviert mit Cous – Cous
- Freitag:** Braten vom Duroc Säuli an Rotweinsauce,
dazu Sellerie – Kartoffelstock und glasierte Rüebli

Tagesteller jeweils à 23.-

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen."*

**NEU: Durchgehend warme Küche! – Sehen Sie sich ab 13:30 Uhr
unsere Nachmittagskarte an.**

Wochenspezialitäten

- I. "Vitello Tonnato"**
Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln 31.-
- II. "Krone Bouillabaisse"**
Zander und Lachsfilet mit Gemüse, Kartoffeln
und Knoblauchbaguette 34.-
- III. Rosa gebratenes Filet vom Piemonteser Rind (180g)**
an Pfefferrahmsauce,
dazu hausgemachte Teigwaren und Grillgemüse 45.-

Pasta

Hausgemachte Pasta an Olivenöl mit Spargel, Kirschtomaten
und frischen Kräutern 20.-

Markt Menü

Spargel – Frühlingsgemüseragout mit Mascarpone,
serviert mit Rosmarinkartoffeln 21.-

Mit Zutaten inspiriert vom Bärner Märli

Dessert

Schokoladenbrownie mit einer Kugel Kokosglace 7.-