

Mittagsmenü
Dienstag, 11.06. – Freitag, 14.06.2019

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
5.-

Dienstag: Gebratenes Pouletbrüstli an Limonenrahmsauce
serviert mit Kartoffelgnocchi und Gemüse

Mittwoch: Braten vom Piemonteser Rind an Rotweinsauce
dazu Speckbohnen und Cous Cous

Donnerstag: Schweinsrahmschnitzeli mit Champignons
serviert mit Teigwaren und Gemüse

Freitag: Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten
an Rucolapesto, dazu Rosmarinkartoffeln

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. Rindfleischburger im Sesambun mit BBQ – Sauce, Käse
Tomaten und Zwiebeln, dazu hausgemachte Pommes 29.-

II. Gebratene Lachstranche an Ingwer – Limonenbutter
serviert auf Blattspinat, Kräuter Cous Cous 36.-

III. Rindsfiletmedaillon an Schalottenchutney,
serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin 42.-

Pasta

Hausgemachte Teigwaren mit Kirschtomaten, Pinienkernen
und Basilikum an Olivenöl 20.-

Markt Menü

Käse – Spargelquiche serviert mit bunten Blattsalaten 21.-

Mit Zutaten inspiriert vom Bärner Märit

Dessert

Gebrannte Creme mit Schlagrahm 7.-