

Mittagsmenü
Dienstag, 12.11. – Freitag, 15.11.2019

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
5.-

- Dienstag:** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce,
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse
- Mittwoch:** Mistkratzerli an Rotweinjus,
dazu hausgemachte Pommes Frites
- Donnerstag:** Rindsplätzli mit Kapern, Sardellen, Oliven und Zitrone
serviert mit Weissweinsrisotto und Ratatouille
- Freitag:** Gebratene Lachstranche auf Wintercous cous
mit Kichererbsen und Datteln

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.** Rindsschulterbraten an Rotweinjus
serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse 31.-
- II.** Gebratenes Saiblingfilet auf mariniertem Hokaido – Kürbis
an Kräuterpesto, dazu Rosmarinkartoffeln 36.-
- III.** Rehschnitzel an Glühweinjus, dazu Rotkraut, Marroni
und gebratene Serviettenknödel 39.-

Pasta

- Hausgemachte Pasta an einer Linsen
– Gemüsebolognaise 20.-

Markt Menü

- Spätzlipfanne mit Wirsing, Waldpilzen und Rahm
mit Schlossberger Käse verfeinert 21.-

Mit Zutaten inspiriert vom Bärner Märit

Dessert

- Karamell – Panna Cotta mit Waldbeerragout 7.-