

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

|   |       |
|---|-------|
| Pizzoccheri (Buchweizennudeln, Gemüse, Salbei, Knoblauch & Käse)            | 22.-- |
| Herbstteller (Chnöpfl, Rotkohl, Rosenkohl, Pilzragout, Apfel und Kastanien) | 27.-- |
| Blätterteigroulade mit Spinat-Fetafüllung, dazu gemischter Salat            | 25.-- |
| Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis und Tofu(vegan)°                     | 25.-- |
| Kichererbsenbällchen mit Tzatziki, Ofenkürbis und gemischten Salaten        | 24.-- |
| Orientalischer Linsen-Gemüsetopf mit Dörrfrüchten und Sojajoghurt (vegan)   | 21.-- |

## Fleischgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Bratkügeli an Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und Krautstiel            | 25.-- |
| Lachs an Zitronensauce, dazu Gemüse und Reis oder Polenta°                  | 28.-- |
| Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat         | 29.-- |
| Rehschnitzel*(CH) an Feigensauce, dazu Chnöpfl, Rotkraut, Apfel & Kastanien | 37.-- |
| Lammbratwürste an Zwiebelsauce, dazu Polenta oder Rüebl-Kartoffelstock      | 24.-- |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| Piccolo Mangosorbet mit Früchten & Krokant (vegan°) | 5.50  |
| Süssmostcrème und Sesamkrokant°                     | 7.50  |
| Vermicelles mit Meringue und Vanilleglacé           | 10.-- |
| Piccolo Schoggimousse oder Tiramisu                 | 5.50  |
| Warmer Apfel-Birnen-Streusel mit Vanilleglacé       | 9.50  |
| Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten    | 10.-- |

\*= Wildfang, konventionell, °=gluten- oder lactosefrei, vegan, fragen Sie unseren Service

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portionen oder Kinderteller zu reduziertem Preis.

