

# 22. Februar 2012

## Vegetarische Gerichte

Kohlwickel mit Getreide-Käsefüllung, dazu Bratkartoffeln oder Reis	21.--
Karibisches Curry (Gemüse in Kokosmilch), dazu Süsskartoffeln oder Vollreis	22.--
Cannelloni mit Kürbis-Ricottafüllung, überbacken	20.--
Kartoffel-Birnengratin mit Roquefort und Baumnüssen (glf)	19.--
Blätterteigpäckli, gefüllt mit Geissenkäse, Birnen und Nüssen, dazu gem. Salat	22.--
Alu Patra (Indische Kartoffelrolle), dazu Gemüse oder Saisonsalat	24.--

## Fleischgerichte

Waadtländer Saucisson mit Kartoffel-Räben-Lauchgemüse	22.--
Felchenfilets (Wildfang) an Orangensauce, dazu Vollreis und Gemüse (glf)	25.--
Rindshackfleischkügelchen an Tomatensauce, dazu Polentaschnitten + Gemüse	23.--
„Szegediner“ Gulasch (Rindsvoressen und Sauerkraut), dazu Chnöpfli oder Polentaschnitten	23.--
Riz Casimir mit Trutenvoressen und Früchten (glf)	24.--
Rindsplätzli an Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffel-Birnengratin + Rotkraut	28.--

## Desserts

Orangensalat mit Feigen, Datteln und Grand Marnier*	10.--
Avocado-Kokos-Frappé	7.--
Crema Catalana (Frohsinn's)	7.50
Dattel-Mascarponecrème	7.50
Warmes Schoggitörtli mit Vanilleglacé	9.50
Orangen-Dattel-Tiramisu	9.--
Dessert-Variation (lassen sie sich überraschen)	14.--

\*konventionell, Wildfang, glf=glutenfrei, fragen Sie unseren Service

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

