

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Cicerino rosso (auf Wunsch vegan)	21.--
Blätterteigkrapfen, gefüllt mit Tomaten, Peperoni & Feta, dazu Saisonsalat	25.--
„Herbstteller“ (Chnöpfli, Rotkraut, Pilze, Kastanien und Apfel)	27.--
Gemüse an Tomatensauce (asiatisch), dazu Basmatireis & Tofu (vegan)°	26.--
Souffléerolle, gefüllt mit Hüttenkäse, Birnen & Datteln, dazu Saisonsalat	24.--
Kastanienchnöpfli mit Gemüse und Käse, überbacken	22.--

Fleischgerichte

Rehschnitzel*(A) an Feigensauce, dazu Chnöpfli, Rotkraut, Kastanien & Apfel	36.--
Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Eberbörger im Brötli, dazu gemischter Salat	20.--
Kalbsleberli an Balsamicojus, dazu Chnöpfli und Gemüse	32.--
„Szegediner Gulasch“ (Schweinsvoressen & Sauerkraut), dazu Salzkartoffeln	26.--
Rindsbraten an Sausersauce, dazu Gemüse & Serviettenknödel	28.--

Desserts

Warme Feigen mit Vanilleglacé	10.--
Piccolo Süssmostcrème mit Krokant°	5.50
Warme Früchtewähe mit Zimtrahm	6.--
„Vermicelles“ mit Meringue & Vanilleglacé	10.--
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

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

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

