

Zum Auftakt

Schottland-Rauchlachs auf Thymianrösti mit Dill-Senfsauce und winterlichem Salatbouquet	CHF 19.00
Kernser Edelpilzterrine im Rohschinkenmantel mit Kräuter-Sauerrahm Buntes Salatbouquet mit Sprossen, Toast und Butter	CHF 17.00
Taufrischer Nüsslisalat mit Ei gebratenem Speck und Brotcroutons	CHF 15.00
Eismeercrevetten-Cocktail Calypso serviert mit Toast und Butter	CHF 16.00
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Giswiler Sbrinz, Feldsalatsträusschen an Orangen-Dressing	CHF 18.00
Bouquet von verschiedenen Blattsalaten mit gerösteten Kernen	CHF 9.50
Saisonal gemischte Salatkomposition mit frischem Gemüse, Blattsalaten und Sprossen	CHF 12.00
Beefsteak Tatar „Kreuz“ Nach Ihrem Gusto mild, mittel oder scharf dazu Toast und Butter	CHF 29.50 CHF 21.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Unsere Suppen

Petersilienwurzel-Schaumsuppe CHF 11.00
mit Randenklösschen und Lauch

Hausgemachte Rindskraftbrühe CHF 12.00
mit Trockenfleisch-Crêpinettes

Sauerkraut-Schaumsüppchen CHF 12.00
mit Stockwurststreifen, Croutons und Kerbel

Weder Fleisch noch Fisch

Zucchinipiccata auf Basilikumspaghettini CHF 26.00
mit Tomatensauce und marktfrischem Gemüse

Gemüseteller CHF 24.00
reichhaltige Auswahl saisonaler Gemüse
mit Maiscroquetten serviert

Aus See und Meer

Gebratene Eglifilets auf Rucolarisotto an Balsamico-Jus CHF 37.00
mit marktfrischem Gemüse

Gebackene Seezunge Calbert CHF 47.00
mit Safranreis und Gemüse vom Markt

Sautierte Riesencrevetten an roter Currysauce CHF 39.50
im Sesam-Reisring mit buntem Gemüse umlegt

Hauptgerichte

Rindsfiletspitzen Stroganov Butternüdeli, Gemüse vom Markt	CHF 39.50
Kalbsinvoltini mit Rohschinken, Kernser Edelpilzen und Sbrinz gefüllt auf Safranrisotto, mit buntem Gemüse umlegt	CHF 38.50
Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt Kreuz-Fritten, Gemüse vom Markt	CHF 29.50
Rosa gebratene Lammfilets mit Rotweinschalotten Sautierte Kartoffelgnocchi, marktfrisches Gemüse	CHF 38.00
Sautierte Kalbsleberli provenzalische Art Butterrösti, Gemüsebouquet	CHF 33.00
Gebratenes Maispoulardenbrüstchen auf Portweinsauce Pistazien-Spaghettini, Gemüse vom Markt	CHF 29.00
Grilliertes Rindsfiletsteak an Tripudiumsauce auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit buntem Gemüse umlegt	CHF 51.00

Ab 2 Personen auf Platte

Grilliertes Rindsentrecôte double Bearnaise Sauce Beilagen nach Wahl marktfrisches Gemüse	CHF 48.00
---	------------------

Fleischdeklaration: Rind CH/PRY, Kalb CH, Schwein CH, Lamm AUS, Geflügel CH/FR

Etwas Süsses

Lebkuchenparfait mit Glühweinsauce auf Klementinensalat mit Dattelstreifen	CHF 11.00
Nidelzältli-Souffleeglance mit Amaretto und Cantuccini-Mikados	CHF 12.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Rahm	CHF 9.50
Marinierte Fellenbergzweischgen mit Zimteis und Rahm	CHF 11.00
*Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit Sauerrahmeis	CHF 13.00
*Der Klassiker: Crêpes Suzette dünne Crêpes am Tisch flambiert mit Vanilleeis serviert	CHF 17.00

*erhältlich von 11.30 – 14.00 und von 18.00 – 22.00 Uhr

Unsere Coupes

Eiskaffee mit Kirsch	CHF 13.00
Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	CHF 12.00
Coupe Baileys Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	CHF 12.50

Glacesorten

Rahmeis
Vanille, Choco-Brownies, Caffè Croccante,
Zimt, Straciatella, Caramel

Sorbets-Aromen
Zitrone, Zwetschgen

Preis pro Kugel	CHF 3.50
Rahmzuschlag	CHF 1.50

