



## Menüvorschläge à la carte

\*\*\*

### Apéro:

- gefüllte Lachsrollchen auf Gurkenbett Fr. 4.50/Stück
- Apéro-Plättchen (Parmesan, Mostbröckli, Antipasti) Fr. 7.50/Person
- Tartelettes mit Avocado-Mousse und Schinken Fr. 4.50/Stück
- Parmaschinken, Fourme d'Ambert und Feigen auf Toast Fr. 4.50/Stück

\*\*\*

### Salate:

- Nüsslisalat mit Rohschinken und Granatapfel (Fr. 10.--)
- Blattsalat mit Birnen und Pancetta (Fr. 10.--)
- Linsensalat mit Gemüse (Fr. 10.--)
- Salat mit lardiertem Ziegenkäse auf Pflaumenchutney (Fr. 12.--)
- Birnen-Blauschimmel-Bruschette mit Blattsalat (Fr. 12.--)

\*\*\*

### Suppen:

- Rieslingschaumsuppe
- Karotten-Orangensuppe
- Krebsrahmsuppe
- Leberknödelsuppe
- Gazpacho (saisonal)
- (Fr. 9.--)

\*\*\*

### Vorspeisen:

- Vitello Tonnato (Fr. 16.--)
- Trüffelrisotto (Fr. 18.--)
- Bresaola mit Parmesan auf Rucola (Fr. 14.--)
- Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Apfel und Fenchel (16.--)
- Tagliatelle mit Lachs und Rahmsauce (Fr. 16.--)
- Tartar vom Rauchlachs mit Fenchelsalat (Fr. 16.--)

\*\*\*

### Hauptgänge:

- Canard à l'orange auf Puy-Linsen (Fr. 38.--)
- Lammkoteletten mit Gratin dauphinois und grünen Bohnen (Fr. 38.--)
- Ossobucco mit Steinpilzrisotto oder Teigwaren (Fr. 38.--)
- Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Teigwaren (Fr. 36.--)
- Kalbsmédaillons an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle und Gemüsebouquet (Fr. 44.--)
- Brasato mit Risotto Milanese und Gemüsebouquet (Fr. 38.--)
- Rindsfilet Stroganow mit Reis (Fr. 44.--)
- Hackbraten mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse (Fr. 32.--)

### Vegetarisch:

- Mediterraner Tofu-Eintopf mit Tomaten, Auberginen und Champignons (Fr. 24.--)
- Gemüse-Linsen-Eintopf (Fr. 22.--)
- Auberginen-Gratin (Fr. 24.--)
- Zitronen-Ricotta-Ravioli (Fr. 22.--)
- Steinpilz-Ravioli an Rahmsauce (Fr. 24.--)
- Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter (Fr. 22.--)

\*\*\*

### Desserts:

Frischer Fruchtsalat mit Nuss-Schaum (Fr. 12.--)	
Panna Cotta auf Fruchtcoulis (Fr. 12.--)	
Marronipüree mit Meringues und Rahm (Fr. 12.--)	
Mousse au Chocolat mit Orangenfilets (Fr. 12.--)	
Käsevariation mit Glarner Birnbrot und Mostarda (Fr. 16.--)	

\*\*\*

### Getränke:

#### Wein:

Wir verrechnen den Ladenpreis zuzüglich Fr. 25.—Zapfengeld

Mineralwasser 7.7dl	Fr. 8.—
Mineralwasser 3.3dl	Fr. 4.—
Château Robinette („Hahnenwasser“) 1/2lt	Fr. 3.—
Gazosa	Fr. 5.—
Diverse Süssgetränke	Fr. 4.50
Bier Quöllfrisch	Fr. 5.—
Bier Indian Pale Ale, Köstritzer, Andechser	Fr. 6.—
Kaffee, Espresso	Fr. 4.50
Cappuccino	Fr. 5.—
Latte Macchiato	Fr. 5.80

#### Spirituosen:

Grappa Poli 4cl	Fr. 12.—
Cognac Napoléon 1 <sup>er</sup> cru du Cognac 4cl	Fr. 15.—
Calvados Pay d'Auge Fût du Porto 4cl	Fr. 12.—
Basler Langstieler Kirsch Nr. 2 Humbel 4cl	Fr. 12.—
Roter Gravensteiner Apfelbrand Nr. 20 Humbel 4cl	Fr. 12.—

\*\*\*

