

Menüvorschläge



<u>VORSPEISEN</u>	CHF
Grüner Salat an Hausdressing	6.50
Gemischter Salat an Hausdressing	9.50
Vorspeisenteller <i>Salatbukett an Hausdressing, hausgemachter Speck und Schinkenspeck, Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum</i>	18.50
 <u>SUPPEN</u>	
Bouillon mit Flädli oder mit Ei	5.50
Bouillon mit Sherry	7.50
 <u>HAUPTGÄNGE</u>	
Gebratene Forelle mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	30.50
Äplermakronen natur	18.50
Äplermakronen mit Schweinsvoressen	26.50
Äplermakronen mit Rindsvoressen	28.50
Äplermakronen mit Kalbsvoressen	31.50
Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock od. Kartoffelgratin Erbsli und Rüeblli	31.50
Kalbsgeschnetzeltem mit Rösti und Gemüse	32.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	23.50
 <u>IM HERBST:</u>	
Berner Platte	29.50
Hausgemachter Reh-Pfeffer mit Rotkraut, Maroni und Knöpfli	31.50
Hausgemachter Wildsau-Pfeffer mit Rotkraut, Maroni und Knöpfli	30.50

HERKUNFT DES FLEISCHES UND FORELLEN

Die Forellen fühlen sich im frischen Quellwasser, das durch den eigenen Fischweiher nebenan fließt, wohl.
Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.
Kalb-, und Rindfleisch stammen aus der Schweiz und ebenso aus eigenem Stall.
Das Wild stammt aus eigener Jagd hier aus der Region.

DESSERTS:**CHF**

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	6.50
Hausgemachte Früchte- Wähe mit Rahm	5.50
Hausgemachtes Apfelmus mit Vanille-Glace und Rahm	8.50
Luftige Meringues mit Rahm	8.50
Luftige Meringues mit Glace und Rahm	11.50
Zwetschgensorbet mit einem Schuss „Alti Zwätschge“	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm	11.50