

Mittagsmenu

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Wildschwein Cordon Bleu (Klosterschinken, Zwiebeln, Käse aus Melchnau)

Quarkspätzli – Rotkraut – Zimtblütenjus

28.50

Tagesfisch

Risotto – Schwarzwurzel – Waldpilze – Rosenkohl – Pilzschaum

28.50

Quarkspätzli 

Vielerlei Gemüse – Käse aus Melchnau – Zwiebelknusper – Rosenkohl

24.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites



27. September –
30. September
2022

Business-Lunch

Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

Thunatatar

Gurken süss sauer – Windbeutel – Kresse – Guacamole

18

Rindsentrecôtestreifen

Risotto – Schwarzwurzel – Waldpilze – Rosenkohl – Pilzschaum

42

Dunkle Schokolade

Zweierlei Marroni – Kuchen & glasiert – kandierter Ingwer

11

Weinempfehlung

Weisswein

Contacto 2020 – Rios do Minho

100% Alvarinho – **Portugal**

1 dl 7.50

Sancerre 2021 – Henri Bourgeois

100% Sauvignon Blanc – **Frankreich**

1 dl 9.50

Vully Chateau de Praz 2019 – Fribourg

100% Chasselas – **Schweiz**

1 dl 7.50

Rotwein

Nuits St-Pierre Reserve 2018 – Wallis

Cabernet Sauvignon, Syrah,

Merlot, Petit Verdot – **Schweiz**

1 dl 10.50

Ronchedone 2019 – Lombardei

Cabernet Sauvignon, Marzemino,

Sangiovese – **Italien**

1 dl 9.00

Malanser Pinot Noir 2019 – Graubünden

100% Pinot Noir – **Schweiz**

1 dl 9.00

 Vegetarisch

Weinbibel:



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.