

## Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen French Dressing oder Italienne Dressing	CHF 8.50
Gemischter Salat French Dressing oder Italienne Dressing	CHF 10.50
Rüebli-Orangen-Suppe	CHF 10.50
Hauptgänge	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	CHF 24.00
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce im Reisring, garniert mit Früchten	CHF 26.50
Gemüsecurry im Reisring, garniert mit Früchten	CHF 23.50
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 32.50
Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 29.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Gratin und Saisongemüse	CHF 42.50
<b>Dessert</b> Brönnti Creme	CHF 8.50
DIGITILI CIETTE	СПГ 0.50

## Glace & Sorbet

**Glace:** Vanille, Mocca, Caramel, Joghurt-Waldbeer

Sorbet: Schokolade, Himbeere 1 Kugel CHF 4.00 Rahm CHF 1.50

"Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeberin"

#### Deklaration:

Wenn nichts anderes vermerkt ist, stammen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Brot und Feingebäck aus der Schweiz



# Vorspeisen

Nüsslersalat mit Ei & Croutons French Dressing oder Italienne Dressing	CHF 12.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck & Croutons French Dressing oder Italienne Dressing	CHF 14.50
Kürbissuppe mit Rahmhaube	CHF 11.50
Hauptgänge	
Rehpfeffer (Polen) mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Weissweinbirne mit Preiselbeeren und Spätzli	CHF 29.50
Hirschpfeffer (Polen) Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Weissweinbirne mit Preiselbeeren und Spätzli	CHF 26.50
Rehschnitzel (Polen) mit Pilzrahmsauce Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Weissweinbirne mit Preiselbeeren und Spätzli	CHF 35.50
Wildschwein-Entrecote (Slowenien) mit Kräuterbutter Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Weissweinbirne mit Preiselbeeren und Spätzli	CHF 34.50
Spätzligratin mit Pilzen und Gemüse	CHF 23.50
Wild-Vegi-Teller Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Weissweinbirne mit Preiselbeeren und Spätzli	CHF 25.50

#### Deklaration:

Wenn nichts anderes vermerkt ist, stammen Fleisch, Fleischerzeugnisse und Brot aus der Schweiz

### "Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihre Gastgeberin"



### **Dessert**

Vermicelles mit Meringue und Rahm CHF 9.50

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

CHF 13.50 Klein CHF 10.50



### Weinkarte

Wein offen Weisswein Chasselas la Côte Johanissberg	<b>1dl</b> 4.80 CHF 5.50 CHF	<b>5dl</b> 23.00 CHF 26.00 CHF
<b>Rotwein</b> Dole Séléction Primitivo	5.20 CHF 4.80 CHF	25.00 CHF 23.00 CHF
<b>Rose</b> Rose de Gamay	4.80 CHF	23.00 CHF
<b>Schaumwein</b> Prosecco	7.50 CHF	49.00 CHF/7.5dl
Flaschen Wein Weisswein Sauvignon Blanc Frauenkopf Nick Bösiger, Twann Pinot Gris J&M Dizernes		59.00 CHF/7.5dl 43.00 CHF/7.5dl
Rotwein Pinot Noir Weingut Hämmerli, I	ns	43.00 CHF/7.5dl
Humange Rouge AOC Weingut Charles Bonvin SA, Sion, Wallis		55.00 CHF/7.5dl
Rioja Vega Crianza Weingut Rioja Vega, Spanien		39.00 CHF/7.5dl
<b>Rosé</b> Oeil de Perdrix Neuch	âtel	45.00 CHF/7.5dl