

## Menüs

### Menü 1

Apfel Selleriesuppe

\* \* \*

bunter Blattsalat

mit Sprossen und Kernen an Hausdressing

\* \* \*

Suure Mocke traditionell gebeizt

an kräftigem Rotwein Jus

dazu ein feiner Kartoffelstock mit Pommery Senf

Rotkabis mit Apfel und Preiselbeeren

\* \* \*

Beeren-Quark Gratin

48.00

### Menü 2

Duo von Suppe und Salat

Rüebli Orangen Suppe

Salatstrauß im Gurken Körbli

\* \* \*

gebratene Schweinsschnitzel

in Rahmsauce mit frischen Champignons und Kräutern

serviert mit Butternudeln

Saisongemüse und frischer Fruchtgarnitur

\* \* \*

Süßmostcreme mit Rahm

44.00

### Menü 3

knusprige Crostini

mit Aubergine und Zucchini Tartar

und bunter Salatgarnitur

\* \* \*

Bistro Hackbraten

saftiger Rindshackbraten mit Trockentomaten, Oliven und Pistazien

Stampfkartoffeln mit kaltgepresstem Olivenöl

saisonale Gemüse garnitur

\* \* \*

Saisonales Fruchtsorbet garniert

42.00

☐ Menü 4

\* \* \*

gartenfrische Blattsalate

mit Dörraprikosen und Feigensenf zubereitet

\* \* \*

zartes Rindsragout Jäger Art

mit Speck, Zwiebeln und Champignons garniert

dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Quark Spätzli

buntes, saisonales Gemüse

\* \* \*

Passionsfrucht Schnitte

46.00

☐ Menü 5

klare, bunte Gemüsesuppe

\* \* \*

Bauernsalat

mit knusperig gebratenem Speck und Brotcroûtons

\* \* \*

Emmentaler Lammvoressen

zubereitet in einer sämigen Safransauce

serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock

in Butter glasiertes Randen Duo

\* \* \*

Brönnti Creme mit Huusbrätzeli

47.00

☐ Menü 6

Gartenerbsen Suppe mit Minze

\* \* \*

Linsensalat mit feinem Himbeeressig

begleitet von gratiniertem Ziegenkäse mit Honig

\* \* \*

Roastbeef rosa gebraten (Niedertemperaturgaren)

nappiert mit hausgemachter Sauce béarnaise

goldig überbackener Kartoffelgratin

bunter Gemüsestrauß

\* \* \*

kleines Dessertbuffet

69.00