

Zu Speziellen Anlässen

Tagessuppe

Frisch zubereitete Suppe mit saisonalen Zutaten 7.00

kaltes Plättli

Rohschinken, Salami, Trutenschinken und Aufschnitt
mit Saisonfrüchten und Essiggemüse
Brot, Züpfе und Butter 19.00

ergänzt mit

Hinterschinken + 3.50

Trockenfleisch vom Emmentaler Säuli + 4.50

geräucherter Lachs + 4.50

Bündnerfleisch + 5.50

reifer Emmentaler Käse + 4.50

drei verschiedene Süßigkeiten + 6.50

Käseplatte

mit Hart- und Weichkäseauswahl, Fruchtegarnitur
Nussbrot, Züpfе und Butter 22.00

warme Buurehamme

mit Kartoffel-, Rüebli-, grünem Salat an Hausdressing
Ruchbrot und Züpfе 22.00

Kuchen

Speck Zwiebelkuchen 6.50

Lauchkuchen 6.00

Gemüsekuchen 6.50

Fruchtkuchen 5.50

Wraps feines Fladenbrot, gefüllt mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch 6.50

Flammkuchen vegetarisch oder klassisch
kreieren Sie ihren eigenen Flammkuchen (Spezial Flammkuchenkarte) 19.50