

FYRABE APÉROS

Den Tag mit Freunden bei einem Glas Wein | Bier | Cüpli und einigen Grüssen aus der Bistro Küche geniessen und ausklingen lassen

ZUM APÉRO ODER „FÜR E CHLI HUNGER“

Δ **Flammkuchen vegetarisch**
serviert mit Crème fraîche
Preiselbeeren, Champignons und Kürbis **15.50**

Δ **Flammkuchen klassisch**
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln **15.50**

„**Wärschafts**“ (2 Personen)
Kulinarische Apérorreise regionaler Produkten
von Fleisch und Käse **24.50**

Papadam
Knuspriger Linsenfladen serviert mit
verschiedenen Dipsaucen **6.50**

Marinierte Oliven und Tomaten **3.50**

Δ * Herbstlechs **Rindstatar**
mit rassigen Zutaten verfeinert
begleitet von Toastbrot
Vorspeise **19.50**
Hauptgang **28.50**

kleiner Käse Teller
auserlesene Käse aus der Region
serviert mit Früchten und Nüssen **15.50**

Preise in CHF, inklusive aktueller Mehrwertsteuer

Wir servieren Ihnen **Schweizer Fleisch und Fisch**
andere Herkunftsländer werden deklariert.

Wildfleisch: Schweiz / Europa
Fisch: Zuchtwels, unterstützt und WWF zertifiziert, NL

ESSEN

Geniessen Sie eine Abwechslung von Regionalen- und saisonalen Komponenten, kreativ zusammengestellt einzigartig angerichtet und stilvoll serviert.

VORSPEISEN

* * *

Δ * **SALAT**
als Vorspeise eine Kreation von knackig
gesund und bunt
passend zu jeder Jahreszeit **11.50**

* * *

Δ * **SUPPE**
an den Hauptgang angepasster Einstieg
„eifach e chli angersch“ **9.50**

* * *

Δ * **PASTA**
geniessen Sie eine kulinarische Kombination
mit regionalen Produkten
begleitet von Farben und Gewürzen **13.50**

* * *

Δ * **WARM / KALT**
eine Vorspeise von drei
abgestimmten Komponenten
geniessen Sie diese Überraschung **15.50**

HAUPTGANG

* * *

Δ * **VEGETARISCH**
auserlesene, spannend und regional
ein Genuss auch ohne Fleisch **28.50**

* * *

Δ * **FISCH**
Clairessefilet (Wels)
überbacken mit einer Nusskruste
in Butter gebraten
Couscous mit Mango und Fenchel **35.50**

* * *

Δ * **FLEISCH**
eine Variation von Rind oder Geflügel
begleitet mit einer Beilage
und bunten Gemüse **32.50**

* * *

Δ * **FLEISCH**
eine Variation von Rind Kalb oder Geflügel
begleitet von einer Beilage
und winterlichen Gemüse **39.50**

* * *

Δ * **FLEISCH SUPERIORE** **45.00**

* * *
Δ * „**WÄRSCHAFT**“ Sie wählen
zarte Kalbsleber mit frischen Kräutern **oder**
„suuri Kalbsläberli mit Öpfu und Balsamico
„derzue goudig brateni Butterröschi
unes Schäli Öpfuschnitz“ **39.50**

3 GANG MENÜ

kombiniert von unserer Küchencrew

* * *

VEGETARISCH **45.00**

* * *

FISCH **52.00**

* * *

FLEISCH **56.00**

* * *

FLEISCH SUPERIORE **62.00**

* * *

„**WÄRSCHAFT**“ **58.00**

Bei den Menü-Angeboten geniessen Sie zusätzlich eine
kleine, süsse Verführung. Lassen Sie sich überraschen!

WEIN BEGLEITUNG

Wir servieren Ihnen zu jedem Gang den von uns
empfohlenen und nach Ihren Vorlieben ausgewählten
Wein und das **Mineralwasser**.

3 Gang Menü + **28.00**