

SPEISEN

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Grüner Salat Französische, italienische oder Balsamico Sauce | 8.– |
| Gemischter Salat Französische, italienische oder Balsamico Sauce | 12.– |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Nussbrot Grill-Gemüse | 18.– |
| Portion «huusmarinierte» Albeli- Chnusperli Tartaresauce | 18.– |

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Kartoffel-Lauchsuppe Speck - Zwiebelkroquant | 14.– |
| Klare Ochsenchwanzsuppe Flädli, Ochsenchwanz | 16.– |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-----------|
| Gebratenes Rindsfilet- Mittelstück «Huusbutter» Kalbsjus | 54.– |
| Chef's geschmorte Kalbshaxe Croûtons, Pilze | 42.– |
| Wienerschnitzel vom Kalb | 39.– |
| Chateaubriand mit Cognac flambiert ab 2 Personen Sauce Béarnaise | 62.– p.P. |

Fleischhauptgänge werden mit saisonalem Gemüse sowie Röstli, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Risotto oder Tagliatelle Nudeln serviert.

FISCH

| | |
|---|--------------|
| Vom Fischer aus der Region Cherrytomaten, Zwiebeln und Kräuter | je nach Fang |
| Im Kräutersud gedämpfte Lachsforelle Balsamicokaviar | 42.– |

Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse sowie Reis oder Salzkartoffeln serviert.

VEGETARISCH

| | |
|--|------|
| «huusgmachtli» Steinpilz-Cannelloni Mascarpone-Kräutersauce | 29.– |
|--|------|

| | |
|-------------------------------------|------|
| Gnocchipfanne Frischkäse, Spinat | 26.– |
|-------------------------------------|------|

KINDERKARTE

| | |
|--|------|
| Tagliatelle Nudeln Tomatensauce, Parmesan | 12.– |
|--|------|

| | |
|----------------------------------|------|
| Chicken-Nuggets Pommes Frites | 14.– |
|----------------------------------|------|

| | |
|--|------|
| Fischknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln | 18.– |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Paniertes Kalbs-Schnitzel Pommes Frites | 18.– |
|--|------|

| | |
|-------------------------------|------|
| Kalbs-Rahmschnitzel Nudeln | 18.– |
|-------------------------------|------|

DESSERT

| | |
|---|---------------|
| Eiskaffee «Engel» Vanilleglace, Espresso und Kirsch | 12.– |
| Zitronensorbet mit Wodka | 12.– |
| Zwetschensorbet mit Vieille Prune | 12.– |
| Brönnti Crème mit Brönnte Mandeln | 12.– |
| Hausgemachter Schokoladenkuchen Vanilleglace (Wartezeit ca. 15 – 20 Minuten) | 14.– |
| Hausgemachtes Soufflés Grandmanier Glace | 14.– |
| Käse aus der Region Feigensenf und Nussbrot | 18.– |
| Glace: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeeren | je Kugel 3.50 |
| Sorbet: Blutorange, Zwetschgen, Zitrone | je Kugel 3.50 |
| Rahmzuschlag | 1.50 |