

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- Chnuserli Tartaresauce	18.–

SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

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

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
<hr/>	
Im Kräutersud gedämpfte Lachsforelle Balsamicokaviar	42.–
<hr/>	

Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse sowie Reis oder Salzkartoffeln serviert.

VEGETARISCH

«huusgmachtli» Steinpilz-Cannelloni Mascarpone-Kräutersauce	24.–
----------------------------------------------------------------	------

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