

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Randenchnöpfli mit Baumnüssen an Gorgonzolasauce, überbacken	21.--
Blätterteigkrapfen mit Peperoni, Tomaten & Feta, dazu Saisonsalat	25.--
Herbstteller (Chnöpfli, Rotkraut, Champignons, Apfel, Kastanien)	27.--
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis, Tofu & Cashews (vegan)°	25.--
Gebr. Geissenkäse mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	27.--
Kichererbsenbällchen mit Tzatziki und gemischtem Salat	23.--

Fleischgerichte

Riz Casimir mit Trutengeschnetzeltem und Früchten °	27.--
Rehschnitzel* an Feigensauce, dazu Chnöpfli, Rotkraut, Apfel & Kastanien	37.--
Rehpfeffer* mit Chnöpfli, Rotkraut, Kastanien und Apfel	28.--
Schweinsschulterbraten an Apfelrahmsauce, dazu Kartoffelstock und Tomate	27.--
Quiche „Lorraine“ mit Speck & Lauch, dazu gemischter Salat	22.--
Kutteln an Tomatenrahmsauce, dazu Polenta oder Reis°	21.--

Desserts

Piccolo Mangosorbet mit Früchten & Krokant (vegan°)	5.50
Süssmostcrème und Sesamkrokant°	7.50
Vanillecrème mit Melonen°	7.50
Vermicelles mit Meringue und Vanilleglacé	10.--
Piccolo Schoggicrème mit Birnen°	5.50
Warme Früchtewähe mit Zimtrahm	5.50
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

*= Wildfang, konventionell, °=gluten- oder lactosefrei, vegan, fragen Sie unseren Service

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portionen oder Kinderteller zu reduziertem Preis.

