

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Herbstteller (Chnöpfl, Rotkohl, Rosenkohl, Pilzragout, Apfel und Kastanien)	27.--
Gemüse-Curry mit Sojahack & Kokosmilch, dazu Reis & Cashews(vegan)°	25.--
„Winter“-Lasagne (mit Rotkohl & Sauerkraut, auf Wunsch vegan)	21.--
Weizen-Greyerzertäschli mit Kräuterquark und Saisonsalat oder Gemüse	24.--
Blätterteigroulade mit Federkohl-Birnen-Dattel-Käsefüllung, Saisonsalat	23.--
Kürbis-Gnocchi an Ingwerrahmsauce, dazu Gemüse oder Saisonsalat	26.--

Fleischgerichte

Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Kutteln an Tomatenrahmsauce, dazu Salzkartoffeln°	20.--
Honigrippli mit Kürbis-Kastanien-Apfelragout	27.--
Brätkügeli und Gemüse an Rahmsauce, dazu Polentaschnitten	22.--
Flunderfilets* an Mandarinlisauc, dazu Reis und Gemüse°	28.--
Wiener Rahmgulasch (Kalb) mit Chnöpfl und Gemüse	29.--

Desserts

Piccolo (Mangosorbet mit Früchten und Krokant (vegan)°)	5.50
Dattel-Mascarponecrème°	7.50
Piccolo (Orangen-Tiramisu oder vegane Kokoscrème° mit Früchten)	5.50
Warmer Chriesikuchen mit Zimtrahm	5.50
Grüntee-Parfait an Orangensauce°	9.50
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

