

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Blätterteigroulade mit Spargel*-Frischkäsefüllung, dazu gemischter Salat	25.--
Pilzragout an Rahmsauce, dazu Ofenrösti und Gemüse°	24.--
Pastetli, gefüllt mit Spargeln* an Rahmsauce mit getr. Morcheln	25.--
Souffléerolle, gefüllt mit Hüttenkäse & Äpfeln, dazu Saisonsalat oder Gemüse	24.--,
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis, Tofu & Cashews (vegan)	26.--

Fleischgerichte

Lambratwürste , dazu Safran-Fenchel-Risotto mit getr. Tomaten	24.--
Seelachs*-Gratin mit Erbsen & Champignons, dazu Ofenkartoffeln oder Reis	26.--
Schweins-Cordonbleu mit Ofenkartoffeln und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Riz Casimir mit Trutengeschnetzeltem und Früchten°	27.--
Siedfleisch-Carpaccio mit Meerrettichschaum dazu gemischter Salat,	25.--

Desserts

Piccolo Kokos-„Milch“Reis mit Früchten oder Rhabarberkompott(vegan)°	5.50
Warmer Rhabarberkuchen mit Zimtrahm	6.--
Grünteeparfait mit Orangen°	9.--
Rhabarberbecher mit Vanillecrème & Meringue°	8.50
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.

