

# immer wieder spannend

## Vegetarische Gerichte

Herbstteller (Chnöpfl, Rotkohl, Rosenkohl, Pilzragout, Apfel und Kastanien)	27.--
Souffléerolle, gefüllt mit Hüttenkäse, Äpfeln & Datteln, dazu Saisonsalat	24.--
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, dazu Reis und Tofu (vegan) <sup>°</sup>	25.--
Blätterteigroulade mit Kürbis-Käsefüllung, dazu Saisonsalat oder Gemüse	25.--
„Winter-Tajine“ (Gemüse, Kichererbsen), dazu Couscous(auf Wunsch vegan)	24.--
Kastanienchnöpfl mit Gemüse und Käse	21.--

## Fleischgerichte

Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
„Thai“-Curry (Trutenvoressen & Gemüse mit Kokosmilch), dazu Parfurreis <sup>°</sup>	27.--
Kalbshaxen an Gemüsesauce, dazu Chnöpfl und Rotkraut	30.--
Pouletbruststreifen an Pilzrahmsauce, dazu Gemüse & Reis oder Nudeln	28.--
Spaghetti alla Carbonara (Speck & Schinken)	21.--
Rindshackbraten an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	27.--

## Desserts

Piccolo (Mangosorbet mit Früchten und Krokant (vegan))	5.50
Dattel-Mascarponecrème <sup>°</sup>	7.50
Piccolo (Marroni-Traum <sup>°</sup> , Tiramisu)	5.50
Grüntee-Parfait an Orangensauce	9.50
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

\* = Wildfang, konventionell, <sup>°</sup> = gluten- oder lactosefrei, vegan, fragen Sie unseren Service

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

