



*Speisekarte*  
*ab dem 22. November 2023*

## ☘ Vorspeisen

☘ Winterlicher Blattsalat	klein	8.00
	normal	11.00

☘ Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	13.00



☘ Nüsslersalat mit oder ohne, mehr oder weniger Brotcrutons, Ei, Speck		15.50
---	--	-------



☘ Weisse Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl		11.00
☘ Brotsuppe mit fermentiertem schwarzer Knoblauch		13.00



☘ Bruschetta mit Steinpilzen, Oliven und Ziegenkäse		13.00
---	--	-------



☘ Kartoffelgnocchi an Pesto Verde und Gemüse	als Vorspeise	14.00
	als Hauptgang	29.00

☘ Risotto mit Steinpilzen, paniertem Kürbis und Gemüse	als Vorspeise	14.00
	als Hauptgang	29.00

### Deklaration:

- Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Widmer in Grossaffoltern, 1A Qualität.  
Alle anderen Produkte werden wenn möglich, von regionalen Produzenten bezogen.  
Brot, Teigwaren und Desserts werden von uns selbst hergestellt

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten  
melden sich bitte beim Servicepersonal, wir finden immer eine Lösung

## ☞ Hausspezialität ☞

☞ „Chez-nous“ (ab 2 Personen)

Rindsentrecôte (180g), serviert im „Pfännli“

mit hausgemachter Café-de-Paris-Sauce

pro Person	44.00
250gr.	52.00
weitere 50gr.	+8.00



## ☞ Unsere Klassiker

☞ Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	36.00
☞ Schweins-Cordon Bleu mit Hinterschinken und Greyerzerkäse	34.00
☞ Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei	32.00

Wählen Sie dazu folgende Beilage:

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Risotto, oder Reis



## ☞ Für den kleinen Hunger

☞ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes	25.00
☞ Fari's Hausbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	24.00

☞ Pouletflügeli	pro Stück	3.00
☞ Chicken-Nuggets	pro Stück	2.50

☞ Pommes Belage	5.00
☞ Portion Pommes	9.00

3 Silserli-Sandwiches (Salami, Schinken und Käse)	8.00
---	------

. Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger.

## ☘ Süsses und Glace

☘ Panna Cotta mit warmen Zwetschgen	11.00
☘ Schokoküchlein mit Vanilleglace	14.00
☘ Crema Catalana mit Kokosglace	12.00

☘ Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca, Birnen- oder Zwetschhenglace	
pro Kugel	4.00
mit Rahm	+1.50



## ☘ Eigenproduktionen

☘ Baileys-, Tonkabohnen- Eiercognacglace	pro Kugel	5.00
☘ Brombeersorbet	pro Kugel	5.00
mit Himbeergeist		8.00
☘ Blutorangensorbet	pro Kugel	5.00
mit Cointreu		8.00



## ☘ Klassische Desserts

☘ Ice-Café	klein	9.00
	gross	12.00
☘ Coupe Dänemark	klein	9.00
	gross	12.00
☘ Zwetschgen- oder Birnensorbet	klein	8.00
	gross	11.00
mit jeweilig Gebranntem aus Wahlern		+5.00
☘ Vermicelle mit Meringue	klein	9.00
	gross	12.00
☘ Vermicelle mit Vanilleglace	klein	10.00
	gross	13.00
☘ Coupe Nesselrode	klein	12.00
	gross	15.00

*«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»*