



Speisekarte
ab dem 3. Januar 2024

☘ Vorspeisen

☘ Winterlicher Blattsalat	klein	8.50
	normal	11.00
☘ Gemischter Salat	klein	10.50
	normal	13.00



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



☘ Pastinakencrèmesuppe mit Blätterteigstange		11.00
--	--	-------



☘ Kartoffelgnocchi an getrockneter Tomatenpesto und Gemüse	als Vorspeise	14.00
	als Hauptgang	29.00

☘ Weissweinrisotto mit Crevetten und Gemüse	als Vorspeise	17.00
	Als Hauptgang	34.00

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)

Rinds Entrecôte (180gr), serviert im „Pfännli“

mit hausgemachter Café-de-Paris-Sauce

pro Person 46.00

250gr. 55.00

weitere 50gr. +8.00



☞ Unsere Klassiker

☞ Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 38.00

☞ Schweins-Cordon Bleu mit Hinterschinken und Greyerzerkäse 34.00

☞ Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei 34.00

Wählen Sie dazu folgende Beilage:

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Risotto, oder Reis



☞ Für den kleinen Hunger

☞ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes 24.00

☞ Fari's Hausbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 22.00

☞ Pouletflügeli pro Stück 3.00

☞ Chicken-Nuggets pro Stück 2.50

☞ Pommes Belage 5.50

☞ Portion Pommes 9.50

1 Silserli belegt nach Wahl 3.00

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

☞ Zvieri Plättli pro Person 17.00

. Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger.

☘ Süsses und Glace

☘ Panna Cotta mit warmen Zwetschgen		12.00
☘ Schokoküchlein mit Vanilleglace		14.00
☘ Crema Catalana mit Mandarinsorbet		13.00
☘ Rössli Dessert Variation		16.00

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



☘ Eigenproduktionen

☘ Baileys-, Tonkabohnen- oder Eiercognacglace		
pro Kugel		5.00
☘ Schwarze Kirsche	pro Kugel	5.00
mit Kirsch		8.00
☘ Mandarinsorbet	pro Kugel	5.00
mit Grand Manier		8.00



☘ Klassische Desserts

☘ Ice-Café	klein	9.00
	gross	12.50
☘ Coupe Dänemark	klein	9.00
	gross	12.50
☘ Vanilleglace mit Warmen Waldbeeren	klein	9.00
	Gross	12.50
☘ Zwetschgen- oder Birnensorbet	klein	8.00
	gross	11.00
mit jeweilig Gebranntem aus Wahlern		+5.00

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