



Speisekarte

ab dem 6. September 2023

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.

etuSuppen

as Weinsuppe mit Gemüsebrunoise und Blätterteighaube	12.00
as Sellerie-Äpfelsuppe mit einem Hauch Curry	8.00

etuSalate

etuVorspeisen

as Herbstlicher Blattsalat	klein	8.00
	normal	11.00
as Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	13.00

etuVorspeisen

as Bruschetta mit Tomaten, Rohschinken und Steinpilze	14.00
---	-------

etuVorspeise oder Hauptgang

as Crevetten asiatische Hausart mit Sweetnsour, Soja, Fisch- und Austernsauce, Sesam und frischer Koriander	als Vorspeise	13.00
	als Hauptgang	32.00
as Paniertes Sellerieschnitzel und Fenchel-Gemüse Risotto mit Zwiebeln, Lauch, Karotten, eigene Provencemischung und grüne Fee.	als Vorspeise	12.00
	als Hauptgang	28.00

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	
	250g	+ 8.00	
	300g	+16.00	
	350g	+22.00	

» Die Klassiker «

» Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce		36.00
» Kalbs- oder Schweins-Cordon Bleu	Kalb	46.00
mit Hinterschinken und Gruyére-Käse	Schwein	34.00
» Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei		32.00
» Roastbeef vom Entrecôte gebraten, mit einer Barbequemarinade		
Senf, Knoblauch aus Grafenried, Rosmarin und Tatarsauce		32.00
Paniertes Schweinskottlete gefüllt mit Schinken		
und Emmentaler-Käse		36.00

» Freitag bis Sonntag aus der Forellenzucht Kräiligen «

» Forelle ganz oder filetiert, mehlert, in Butter gebraten Thymian,	
Piment, Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Limetten	38.00

Wählen Sie folgende Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln oder Risotto

Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger

 Kleine Karte

Suppen

- | | |
|--|-------|
| „Weinsuppe mit Gemüsebrunoise und Blätterteighaube | 12.00 |
| „Sellerie-Apfelsuppe mit einem Hauch Curry | 8.00 |
| „Tagessuppe | 7.00 |

ପ୍ରାଣପ୍ରାଣ ପ୍ରାଣ ପ୍ରାଣ ପ୍ରାଣ

Vorspeisen

- | | | |
|--------------------------|-----------------|----------------|
| ¤Herbstlicher Blattsalat | klein
normal | 8.00
11.00 |
| ¤Gemischter Salat | klein
normal | 10.00
13.00 |

ప్రాతిష్ఠానికంగా వ్యవస్థలు

- Bruschetta mit Tomaten, Rohschinken und Steinpilze 14.00

ప్రాతిష్ఠానికంగా వ్యవస్థలు

- | | |
|--|-------|
| Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites | 25.00 |
| Hausmariniertes Schweinssteak | 27.00 |
| Fari`s Hausbratwurst mit Zwiebelsauce | 22.00 |

શાસ્ત્રીય વિજ્ઞાન

- | | | |
|---|--------------------------------|----------------|
| Pouletflügeli | pro Stück
mit Pommes frites | 3.00
+ 5.00 |
| Chicken-Nuggets | pro Stück
mit Pommes frites | 2.50
+ 5.00 |
| Portion Pommes frites | | 9.00 |
| 3 Silserli-Sandwich (Salami, Schinken und Käse) | | 8.00 |

»Süßes und Glace

»Panna Cotta mit warmen Zwetschgen	10.00
»Crema Catalana mit Kokosglace	12.00
»Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	14.00
»Karamelchöpfli mit Apfel und Limetten	10.00

»Glacenaromen

»Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca, Birnen-, oder Zwetschgenglace

pro Kugel	4.00
mit Rahm	+1.50

»Eigenproduktionen

»Baileys-, Tonkabohnen- oder Eiercognacglace	pro Kugel	5.00
»Mango-, Schwarze Kirsche, oder Himbeersorbet	pro Kugel mit Rahm	5.00 +1.50

»Klassische Desserts

»Ice-Café		12.00
	klein	9.00
»Coupe Dänemark		12.00
	klein	9.00
»Zwetschgen oder Birnensorbet		11.00
mit jeweilig Gebrantem Wasser	klein	8.00
		+4.00
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren		14.50
	Klein	11.50

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