



# *Speisekarte*

*ab dem 23. November 2022*

**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.

## ☘ Vorspeisen

☘ Winter-Blattsalat	klein	8.00
	normal	11.00

☘ Gemischter Salat	klein	10.00
	Normal	13.00



☘ Nüsslersalat mit Brotcroutons, Ei und Speck	15.00
---	-------



☘ Weinsuppe mit Blätterteighaube	13.00
----------------------------------	-------



☘ Siedfleisch Carpaccio mit Vinaigrette und Salat	13.00
---	-------



☘ Bruschetta mit getrockneten Tomaten, Wildsausalami und Oliven	16.00
---	-------



☘ Unsere Weinempfehlung	1 dl.	Flasche
-------------------------	-------	---------

### Weiss

Apocalisse Bianco del Ticino 2018	7.20	46.00
Reben von Chardonnay, Sauvignon und Pinot Noir.		

### Rot

Cuvée La Golette rouge	8.10	56.00
lieblich vollmundigen Diolinoir..		

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

## ⌘ Vorspeise oder Hauptgang

⌘ Crevetten süss-sauer

Als Vorspeise	18.00
Als Hauptgang	34.00

⌘ Gnocchi mit einem Gratin von Wintergemüse

Als Vorspeise	16.00
Als Hauptgang	29.00

## ⌘ 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

⌘ Wildsaupfeffer mit Rotkraut und Marroni 30.00

⌘ Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 36.00

⌘ Kalbs-oder Schweins-Cordon Bleu	Kalb	46.00
mit Hinterschinken und Greyerzerkäse	Schwein	34.00

⌘ Schweinsfilet an einer Cognac Rahmsauce 36.00



## ⌘ Immer mittwochs und donnerstags

⌘ Kalbsleberli mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei 32.00

Wählen Sie folgende Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Rösti, Risotto, Reis oder Spätzli

Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger

## ☞ Kleine Karte:

Winter Blattsalat	klein	8.00
	normal	11.00
Gemischter Salat	klein	10.00
	normal	13.00
Nüsslersalat mit Brotcroutons, Ei und Speck		15.00

Bruschetta mit getrockneten Tomaten Wildsausalami und zweierlei Oliven		16.00
Weinsuppe mit Blätterteighaube		13.00



Klassische-, Curry- oder Chillibratwurst vom Dentenberg mit Zwiebelsauce und Rösti		24.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites		24.00
Fisch and Chips (Dorsch, Norwegen)		28.00



Pouletflügeli	pro Stück	2.50
	mit Pommes frites	+ 5.00
Chicken-Nuggets	pro 100gr.	10.00
	mit Pommes frites	+ 5.00
Portion Pommes frites		9.00
Fischknusperli ( 1 Stück 80 gr.)		7.50
3 Silserli-Sandwich ( Salami, Schinken und Käse)		8.00
Zvieri Plättli	pro Person	22.00



## ☘ Süsses und Glace

☞ Panna Cotta mit warmen Zwetschgen	10.00
☞ Crema Catalana mit Ananas	12.00
☞ Frittierte Apfelküchlein mit Vanilcreme	13.00
☞ Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	14.00

## ☘ 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-, Passionsfrucht, oder Himbeersorbet	pro Kugel	5.00
	mit Rahm	+1.50



## ☘ Klassische Desserts

☞ Ice-Café		13.50
	klein	9.00
☞ Coupe Dänemark		13.50
	klein	9.00
☞ Zwetschgen oder Birnensorbet		11.00
	klein	8.00
mit jeweilig Gebranntem aus Wahlern		+3.00
☞ Vermicelle mit Merengue		12.00
	klein	9.00
☞ Vermicelle mit Vanilleglace		12.00
	klein	9.00
☞ Coupe Nesselrode		15.00
	klein	12.00

## Käse

☞ Stilton mit 2cl. Porto Twany Reserva	13.00
☞ Käse Dessert mit Früchte und Nüsse	16.00

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