

## Mittags Empfehlungen

<b>Mit Salat oder Suppe als Vorspeise</b>	+ 7.50
<b>Fisch Menu</b> Gebratenes Saiblingsfilet * an Kokos-Yuzusauce dazu gebratener Gemüse-Reis mit Ei	25.50
<b>Fisch Empfehlung</b> Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilienkartoffelpüree, Frühlingsgemüse und Bärlauchöl	35.50
<b>Fleisch Menu</b> G'Hackets vom Weiderind mit Hörnli dazu Röstzwiebeln, Apfelmus und Parmesan	24.50
<b>Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce</b> Quarkspätzli und Frühlingsgemüse	29.50
<b>Rind-Empfehlung</b> Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	42.50
<b>Lamm-Empfehlung</b> Gebratenes Lammnierstück an Portweinjus dazu Quarkspätzli und Blattspinat	28.50

## Vegetarisch & Vegan

<b>Vegetarisches Menu</b> Bio-Kartoffelgnocchi an «Diane» Sauce aus Dijonsenf, Cognac & Rahm mit knusprigem Salbei, Nussbutter, Ofentomaten und Parmesan	22.50
<b>Veganes Menu</b> Mediterranes Kichererbsen-Ragoût mit Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen dazu grünes Spargelgemüse	22.50

## Salat-Empfehlung

<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> mit bunten Zupfsalaten an Hausdressing, Essiggurkenstreifen & Schalotten dazu eine Schale Pommes Frites	23.50
---	-------

\* Zucht Island \*\* Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.