

# Menus vom 22.06.2022

Die Tagessuppe offerieren wir Ihnen gerne zu allen Menus

## Rüebli-suppe <sup>7</sup>

Zu allen Tagesmenüs dürfen Sie sich eine der Vorspeisen aussuchen

V1 Gemischter Salat <sup>4.10</sup>

V2 Rauchlachsterrine <sup>4.7</sup>  
auf Blattsalaten

V3 Blätterteig Herzchen <sup>1.7</sup>  
mit den ersten Pfifferlingen

**Diese Auswahl kostet mit offerierter Suppe & Wahl Vorspeise Fr. 23.00**

Fleischlos ist kein Problem, dürfen wir Ihnen aus fleischlosen Komponenten etwas zusammenstellen

M1 Schweinsschnitzel <sup>7</sup>  
an feiner Pilzsaucce  
Teigwaren <sup>1.4</sup>

M2 Felchen- & Forellefilet in Butter <sup>4.10</sup>  
mit Remouladesauce  
Salzkratoffeln

M3 Schweinskarée <sup>4.10</sup>  
kalt aufgeschnitten  
mit Basilikum-Mayonnaise  
Pommes frites

Ein kleines Tagesdessert kostet Fr. 6.50

Eiskaffee <sup>4.7</sup> - Meringue Glace <sup>4.7</sup> - Brönnti Creme <sup>4.7</sup>  
Whisky Rahmglace Tullamore Whisky <sup>2cl</sup>  
Sorbets von Birne, Mango, Zwetschge oder Zitrone  
alle Sorbets mit 2cl passendem Schnaps verfeinert  
Schokolademousse mit Beeren - Coupe Beerifroueli <sup>7</sup>  
Dessert Käseteller

**Doppel Magnum Pinot Noir «La Licorne» 2018**  
gesetzter Pinot Noir, gereift in der 3 Liter Flasche, eine Trouvaille aus dem Hause Bolle  
Mittagswein Empfehlung 1dl Fr. 5.00

**Erst ab Donnerstag gibt es jeweils frische Bretonische Moules**

**Deklarationspflichtige Hauptallergene, sagen Sie es uns bitte immer, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben.**  
Glutenhaltig<sup>1</sup> Krebs<sup>2</sup> Fisch<sup>3</sup> Ei<sup>4</sup> Erdnüsse<sup>5</sup> Soja<sup>6</sup> Milch<sup>7</sup> Schalenfrüchte<sup>8</sup> Sellerie<sup>9</sup> Senf<sup>10</sup> Sesam<sup>11</sup> Lupinen<sup>12</sup> Weichtiere<sup>13</sup> Sulfite/Schwefeldioxid<sup>14</sup>