

Mittagesmenüs vom 20.01.2022

Die Tagessuppe offerieren wir Ihnen gerne zu allen Tagesmenüs

frisch zubereitete Suppenfleischsuppe 1.9
mit Käsecroutons / mit Markscheiben extra + Fr. 4.50

Berner-Platte

*Geräucher- & gesalzener Speck, Rippli, Zunge, Berner Zungenwurst,
Siedfleisch & Markbein angerichtet auf Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen*

Berner Teller, die ideale Grösse Fr. 33.00

**Berner Platte mit Nachservice für sehr grosse Esser Fr. 38.00 pro Person
für den kleinen Gluscht Fr. 26.00 mit Siedfleisch, gräuchtem Speck, Rippli & Markbein**

Zu folgenden Tagesmenüs dürfen Sie sich eine der Vorspeisen aussuchen

V1 Nüssler Salat 4.10
mit Lobärghof Ei

V2 Lachs-Forellenterrine 4.7.10
Hausgemacht, mit kleinem Blattsalat

V3 Burgunder Töpfchen 7
Schnecken mit Rahmlauch

Diese Auswahl kostet mit offerierter Suppe & Wahl Vorspeise Fr. 23.00
Fleischlos ist kein Problem, dürfen wir Ihnen aus den Menu Komponenten etwas zusammenstellen

M1 Poulet Stroganoff 7
*an pikanter Sauerrahmsauce
Gemüsereis* 9

M2 Meerfisch Knusperli 1.4.10
*mit Remouladesauce
Salzkartoffeln*

M3 Schweinsrahmschnitzel 7
*an feiner Pilzrahmsaucesauce
Teigwaren* 1.4

Ein kleines Tagesdessert kostet Fr. 6.50

Eiskaffee 4.7 - **Meringue Glace** 4.7 - **Brönnti Creme** 4.7
Grappa Rahmglace Tessiner Grappa 2cl - **Whisky Rahmglace Tullamore Whisky** 2cl
Sorbets von Birne, Mango, Zwetschge oder Zitrone
alle Sorbets mit 2cl passendem Schnaps verfeinert
Hausgemachtes Vermicelles 7 **Kirsch** mit oder **ohne Glace**
Mascarpone Bienenstich 1.4.8

Pernand-Vergelesses „les Belles Filles“, 2018, Arthur Barolet
Bernerplatte und ein Burgunder Pinot Noir, die Versuchung für ein Glas zum Mittagessen
Tageswein 1dl Fr. 5.00 / Flasche 7cl Fr. 40.00

Deklarationspflichtige Hauptallergene, sagen Sie es uns bitte immer, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben.
Glutenhaltig¹ Krebs² Fisch³ Ei⁴ Erdnüsse⁵ Soja⁶ Milch⁷ Schalenfrüchte⁸ Sellerie⁹ Senf¹⁰ Sesam¹¹ Lupinen¹² Weichtiere¹³ Sulfite/Schwefeldioxid¹⁴