

Beispiel Menus von Mittwoch bis Freitag

**Alle aufgeführten Gerichte stehen als Beispiele und sind nicht verbindlich!
Während der kühleren Jahreszeit gibt es am Donnerstag wieder Berner Platte.**

Eine Gemüsesuppe, eine Fleischsuppe mit Einlage, eine spezielle Suppe⁷

Die Tagessuppe offerieren wir Ihnen gerne zu allen Menus

Zu allen Tagesmenüs dürfen Sie sich eine der saisonal wechselnden Salaten und Vorspeisen aussuchen

V¹ Gemischter Salat 4.10

V² Krevetten-Cocktail 4.10
an pikanter Calypsosauce

V³ Pfefferterrine 4.7.10
mit Apfel-Randensalat

**Diese Auswahl kostet mit offerierter Suppe & Wahl Vorspeise Fr. 26.00
Vegi, ja gerne, wir stellen Ihnen gerne aus den Menukomponenten etwas fleischloses zusammen.**

M¹ Schweinskarée aus dem Ofen ⁷
an feiner Pilzrahmsauce
Papardellen ^{1.4}

M² Zanderfilets 4.10
in Butter gerbaten
Remouladesauce
Salzkartoffeln

M³ Pouletsalat Ungarische Art 4.10
mit Gurken, Peperoni & Zwiebeln
garniert mit Blattsalaten
Pommes Frites

Ein kleines Tagesdessert kostet Fr. 7.00

Eiskaffee ^{4.7} - **Meringue Glace** ^{4.7} - **Brönnti Creme** ^{4.7}
Whisky Rahmglace Tullamore Whisky ^{2cl}
Sorbets von Birne, Mango, Zwetschge oder Zitrone
alle Sorbets mit 2cl passendem Schnaps verfeinert
Schokolademousse mit Beeren - Coupe Beerichörbli ⁷
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. 5.20

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