



Winter-Spezialitäten

CHF

EURO

Nüsslisalat mit Speck, Croutons und frischen Champignons 14.50

Field salad with bacon, croutons and fresh mushrooms

12.10

Salade doucette aux lardons, croûtons et champignons de Paris frais

Blattsalat mit Baumnüssen und Randen 14.50

Leaf salads with walnuts and beetroots

12.10

Salade à feuilles aux noix et betteraves rouges

Gelberbssuppe mit Rauchwurst 12.50

Puree soup of yellow peas with smoked sausage

10.45

Potage-purée de pois jaunes avec saucisse fumé

Hausgemachte Steinpilzcremesuppe 12.50

Home-made boletus soup

10.45

Soupe de bolets maison

Steinpilzravioli an Proseccosauce 22.50

Boletus ravioli on Prosecco sauce

18.75

Ravioli aux champignons sur sauce au Prosecco

Grilliertes Kalbssteak auf Steinpilzsauce, Spätzli 45.50

Grilled veal steak on boletus sauce, spaetzli

37.95

Steak de veau grillé aux sauce boletus, frisettes

Schweinsfilet im Speckmantel an Cognacsauce, Spätzli 38.50

Fillet of pork with bacon on Cognac sauce, spaetzli

32.10

Filet mignon de porc au lard sur sauce au Cognac, frisettes

Fondue mit Schaumwein 27.50

Cheese fondue with sparkling wine

22.95

Fondue vaudoise aux vin mousseaux