



Hauptgerichte

Menü 1 Fr.16.50

heisser Fleischkäse mit Salaten
gemischtem Blattsalat
Kartoffelsalat, Rüebliisalat

Menü 2 Fr. 18.50

heisser Buureschinken mit Salaten
gemischtem Blattsalat
Kartoffelsalat
Rüebliisalat

Menü 3 Fr. 30.--

gemischter Braten
Kalbs- und Schweinsbraten
Pilzrahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 4 Fr. 21.50

Schweinsrahmschnitzel garniert
Eiernudeln
Bohnenbündeli
zweierlei Karotten

Menü 5 Fr. 21.--

Schweinsbraten mit Bratenjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 6 Fr. 29.--

Schweinesteak an Morchelsauce
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

Menü 7 Fr. 38.--

Roastbeef mit Sauce Bernaise
hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 8 Fr. 18.--

Rindsghackets und Hörnli
mit Apfelmus

Menü 9 Fr. 26.--

Schweinssteak Försterart
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

Menü 10 Fr. 26.--

Schweinskoteletten am Stück gebraten
mit Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Kräutertomate
zweierlei Rüebli und Bohnen

Menü 11 Fr. 23.--

Gschnätzlets Surprise
zartes, von Hand geschnittenes Schweinsbäggli
an Rahmsauce, verfeinert
mit Apfelstückli und Baumnüssen
Eiernudeln oder Reis
Gemüsebouquet

Menü 12 Fr. 29.--

Partyfilet (Schweinefilet im Speckmantel)
mit Cognac Rahm
Eiernudeln
Blattspinat und zweierlei Rüebli

Menü 13 Fr. 19.50

Schinken im Brotteig mit Salaten
gemischtem Blattsalat
Kartoffelsalat, Rüebliisalat

Menü 14 Fr. 29.--

Schweinefilet am Stück gebraten
Rahmsauce
Eiernudeln
Kräutertomate und Bohnen

Menü 15 Fr. 31.--

Schweinefilet im Teig
mit Reis
Gemüsebouquet

Menü 16 Fr. 26.--

Schweinefilet im Teig mit
Salatbuffet



Menü 17 Fr. 18.--

Gschnätzlets Pouletfleisch
an Currysauce
mit Fruchtgarnitur
Trockenreis

Menü 18 Fr. 25.--

Pouletbrust (Schweiz)
an Grand Marnier-Orangensauce
Eiernudeln oder Reis
Bohnen und Rübli
Kräutertomate und Blattspinat

Salatbuffet

inkl. 2 Saucen

3 Sorten nach Wahl	Fr. 6.50	/ Person
5 Sorten nach Wahl	Fr. 8.50	/ Person
7 Sorten nach Wahl	Fr. 10.50	/ Person
10 Sorten nach Wahl	Fr. 12.50	/ Person

Stellen Sie Ihr Salatbuffet aus diesen gluschtigen Sorten zusammen

- Grüner Blattsalat
- Nüsslisalat (Saison)
- Kabissalat mit Speckwürfeli
- Brüssellersalat
- Randensalat (gekocht)
- Rübblisalat
- Gurkensalat
- Mais mit Anansstückli und Kirschen
- Maissalat an Currysauce
- grüner Bohnensalat
- Peperonissalat Tricolore
- Selleriesalat
- Selleriesalat mit Ananas
- mexikanischer Bohnensalat
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Griechischer Bauernsalat
- Linsensalat mit Speck
- Kartoffelsalat
- Hörnlisalat
- (mit Peperonistückli und Essiggurken)

Alle unsere Salate werden aus frischem Gemüse zubereitet (Saison)

Desserts

Preise pro Person Fr. 8.--

- Brönnti"-Crème
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beren
- Süssmostcrème
- Whiskycrème mit Orangenfilets
- Schoggicrème mit Williamsbirnen
- Beeren nach Saison
mit Vanilleglace und Rahm
- Frische Ananaswürfel an Piña Colada-
Crème