

TAGESTELLER

Rahmsuppe von jungem Nüssler
mit Speck und Freiland-Ei

-

Perlhuhnbrust aus dem Ofenrohr
auf sämigem Maroni-Risotto mit Apfel-Rotkraut
22

VEGETARISCH

Sämiges Maroni-Risotto
mit gebratener Petersilienwurzel
und Apfel-Rotkraut
22

DESSERT

Gratinierte Vanille-Birne
mit Zwetschgen und Zimtglace
14

TRADITIONELL LECKER

Gebackene Kalbsfüsse mit Kartoffelstampf
und Zitronen-Kräuterremoulade
29

Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum
23 / 39

Herzmilken auf sämigen Waldpilz-Risotto
mit gebratener Petersilienwurzel
32

Kalbsleberwurst-Pastetli auf Rahmwirsing
mit gebratenen Apfelspalten
26

Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce
mit Kartoffelstampf
32

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas SYMPA, Weingut Hasler, Twann 2017 1 dl 6.90
Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich dieser Chasselas-Wein im Glas.

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2016 1 dl 7.90
Der Zweigelt hat in der Nase feine Holzwürze, ein dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.

LUNCH-MENÜ 59

Knusprige Tarte von Bio-Lachs
mit Soja-Emulsion und Fenchel
18

-

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
mit Strohkartoffel-Rösti
und buntem Marktgemüse
39

-

Gratinierte Vanille-Birne
mit Zwetschgen und Zimtglace
14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse
14

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln
29 / 25

Brasato "Solothurner Art"
mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse
32

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Parmesan Tagliatelle
mit Waldpilzen und Marktgemüse
38

Sonntag, 13. Januar 2019

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST

