

Empfehlung vom Küchenteam

Lasagne al Forno
mit Rindshack
17.80 CHF

Soljanka Süß-Säuerliche Suppe
mit Rippli, Speck, Cervelat, Paprika & Essiggurken
12.80 CHF

Beef Tartar „Calvados“
mit Kapern & Zwiebeln, parfümiert mit Calvados
mit hausgemachter Tomaten-Oliven-Sauce
vom Schweizer Rindfleisch, dazu Butter & Toast
ca. 70 g 18.90 CHF / 140g 27.90 CHF

Caesar Salat
mit gebratenen Poulet Streifen
Eisbergsalat gebratenen Speck & Croutons
an Parmesan Dressing
kl. 14.90 CHF / gr. 17.90 CHF

Kemptthal Salat
Rinds-Filet-Streifen
in Peperoni Butter gebraten an Blattsalaten
kl. Portion 17.90 / 21.90 CHF

Serviettenknödel (Vegi)
mit frischen Pfifferlingen an dunkler Jus
kl. 17.90 CHF / gr. 21.90 CHF

Inclusive Menusalat & Tagessuppe

Empfehlung vom Küchenteam

Hackbraten an Pfifferling-Rahmsauce
mit Kartoffelstock & Gemüse der Saison
kl. 19.90 CHF / gr. 23.90 CHF

Gefüllte Paprikaschote (Vegi)
mit Gemüsereis
kl. 15.90 CHF / gr. 18.90 CHF

Heisse Rippli
mit Salzkartoffeln & Blattspinat
17.80 CHF

Kalbsleberli
het so langs het!
mit Zwiebeln, frischen Kräutern & Weisswein abgelöscht
dazu Rösti & Gemüse der Saison
27.80 CHF

Tagliatelle an Lachsrahmsauce
mit 3 Riesencrevetten
kl. Portion 19.80 / 23.80 CHF

Chateau Briand
in 2 Gängen serviert,
ca. 450g Schweizer Culinarium zertifiziertes Rindsfilet,
mit grosser Gemüseauswahl, Krokette & Schupfnudeln
ab 2 Personen, pro Person 56.- CHF

Inclusive Menusalat & Tagessuppe