

Empfehlung vom Küchenteam

Hackbraten an Pfeffer- Rahmsauce

Halb & Halb, mit Kartoffelstock & Tagesgemüse

kl. 18.90 CHF / gr. 22.90 CHF

Kalbsleberli

het so langs het!

mit Zwiebeln, frischen Kräutern & Weisswein abgelöscht
dazu Rösti & Tagesgemüse

29.80 CHF

Boeuf Stroganoff

Rindsfiletspitzen an Stroganoff Sauce
mit Kürbisspätzle & Tagesgemüse

32.80 CHF

Rindsfilet Tornedos

im Speckmantel an Calvados-Sauce
mit Wildreis & Tagesgemüse

kl. Portion 28.80 / 33.80 CHF

Gebratene Pouletbrust

an Rosmarin Jus

mit Kartoffelgratin & Tagesgemüse

23.80 CHF

Hubertus - Teller (Vegi)

mit Wintergemüse & Spätzle an Holunder-Preiselbeer Rahmsauce

23.80 CHF

Reh - Rahmgeschnetzeltes

mit Kürbisspätzle & Wintergemüse

kl. Portion 24.80 / 29.80 CHF

Rehschnitzel „Mirza“

an Wildrahmsauce

mit Kürbisspätzle & Wintergemüse

kl. Portion 27.80 / 34.80 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

Wintergemüse: Apfelrotkraut, Rosenkohl & Rübli