

Kalte Vorspeisen

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Blattsalat | 5.00 | • Fleischpastete oder Terrine
garniert mit Salaten, Sauce Cumberland | 14.00 |
| • Gemischter Salat | 7.00 | • Hors d'Oeuvre varié
(Kalte Fleisch- und Fischspezialitäten
garniert mit Salaten) | 19.00 |
| • Haussalat
(Mischsalat mit Speck, Ei und Croûtons) | 9.00 | • Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum, garniert mit Salaten | 17.00 |
| • Gemischtes Trockenfleisch
(Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami) | 14.00 | • Hausgemachter Graved Lachs auf buntem
Saisonsalat, Senf-Dillsauce, Toast und Butter | 19.50 |
| • Bauernschinken | 14.00 | | |
| • Rindfleischcarpaccio
mit Rucola und Hobelkäse | 18.50 | | |

Saisonale Spezialitäten

(Angebot und Preise nach aktueller Marktsituation)

- Melone mit(oder ohne) Rohschinken
- Nüsslersalat mit Ei, Croûtons(und Speck)
- Saisonale Pasteten oder Terrinen

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| • Pochiertes Saiblingfilets an würziger Weissweinsauce, Pilavreis | 19.50 |
| • Riesenkrevetten in Kokosmantel paniert auf Gemüsebeet | 17.00 |
| • Pouletspiessli an fruchtiger Erdnuss Sauce auf saisonalen Blattsalaten | 15.00 |
| • Champignonsragoût auf Toast | 14.00 |
| • Pastetli (Kalbfleisch-, Brätchügeli-, Champignonsfüllung) | 14.00 |
| • Vegetarische Frühlingsrollen auf Salatbouquet | 14.00 |

Suppen

Die Suppen werden mit 4.50 berechnet

- | | |
|---|---------------------------|
| • Fleischsuppe mit Einlage nach Wahl; Flädli, Eierstich(Royal), Teigwaren, Gemüsejulienne | |
| • Tomatencrèmesuppe | • Gemüsesuppe „Bauernart“ |
| • Geräucherte Weissweinsuppe | • Berner Märitsuppe |

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere Saisonspezialitäten;

(Angebot und Preise nach aktueller Marktsituation)

- | | |
|-----------------------|----------------|
| • Spargelcrème | • Kürbissuppe |
| • Bärlauchschaumsuppe | • Wildconsommé |