

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	13.00	• Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit Salaten	17.00
• (Mischsalat mit Speck, Ei und Croûtons)		• Hausgemachter Graved Lachs auf buntem Saisonsalat, Senf-Dillsauce, Toast und Butter	19.50
• Gemischtes Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami)	14.00		
• 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

• 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)	15.00
• 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
- Geräucherte Weissweinsuppe
- Gemüsesuppe „Bauernart“
- Berner Märitsuppe

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere saisonalen Suppen
(Preise je nach Marktsituation)