

Nachmittagsangebot

DIESES ANGEBOT SERVIEREN WIR IHNEN VON 14.00 BIS 17.30 UHR.

Von Gerichten, die mit * gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen (20% Preisnachlass). Alle Preise inkl. 8% MWSt.

Aus dem Salatgarten

Grüner Salat

verschiedene knackige Blattsalate, kreativ garniert

Fr. 9.50

Gemischter Salat

bunte Variation aus frischen Salaten, kreativ garniert

Fr. 11.50

Kalte Snacks und Hauptgerichte

Belegte Brötchen

mit Toast, frisch zubereitet
Bauernschinken, Salami, Spargeln mit Ei, oder Thon

Fr. 7.-

Gourmet-Sandwich

mit Hausbrot, Tataresauce, Tomaten, Essiggurken und
Bauernschinken, Salami oder Käse
Rohschinken

Fr. 9.-
Fr. 9.50

Wurstsalat

garniert

Fr. 19.50

Wurst-Käsesalat

einfach

Fr. 18.-

Thonsalat

mit Zwiebeln und Kräuterdressing
reich garniert mit verschiedenen Bio-Salaten

Fr. 19.50

Grosser Salatteller mit Eichberg Bio Freiland-Ei

Vielfältige Komposition von frischen Salaten und kreativen Garnituren

Fr. 23.-

Bauernschinken

ganze Portion
1/2 Portion

Fr. 18.-
Fr. 14.50

Damenteller

Schinken, Spargelspitzen, 1 Ei, garniert mit gemischten und grünen Salaten

Fr. 19.50

Trockenfleisch Teller

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Greyerzerkäse, reich garniert

Fr. 27.-



Warme Snacks und Hauptgerichte

Tagessuppe täglich frisch zubereitet	Fr.	8.-
Frischer Kartoffelsalat als Beilage	Fr.	9.-
Portion Pommes frites , 350 g mit Ketchup	Fr.	8.50
Pangasiusknusperli im Bierteig gebacken, mit feiner hausgemachter Tataresauce	Fr.	21.-
Heisse Wienerli (1 Paar) mit frischem Kartoffelsalat und Garnituren mit Brot und Senf	Fr. Fr.	15.50 9.-
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Reibkäse	Fr.	15.50
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes-frites und Gemüse garnitur <i>wie man sie kennt und mag</i>	Fr.	31.- *
Saftiger hausgemachter Jungrind-Hackbraten an sämiger Kräuterrahmsauce mit Butternüdeli und Gemüse garnitur	Fr.	29.50 *
Rindshuftsteak Madagaskar Sorgfältig gebratenes zartes Rindshuftsteak, mit Pfefferschaum überbacken dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr.	43.-
Gemüsekarussell mit vielen frischen Gemüsen, Vollreis und würzigen Tofu-Glückssternen	Fr.	31.- *
Pangasiusknusperli im Bierteig gebacken, mit feiner hausgemachter Tataresauce - mit bunter Salatkomposition - mit farbenfrohem Gemüsebouquet	Fr.	31.- *

Elsässer Flammkuchen

Den Flammkuchen (Tarte flambée) kennt man ursprünglich aus dem Elsass, wo er in der bäuerlichen Hausküche stark verankert ist. Früher buken ihn die Bäuerinnen nach dem Brotbacken. Heute hat er sich zur delikaten Spezialität entwickelt und durchgesetzt. Die Basis bildet ein hauchdünner Brotteig. Darauf kommen Crème fraîche, dünn geschnittene Zwiebeln, und in der klassischen Variante Speckstreifen und geraffelter Käse. Die Kreationen sind vielfältig und erhalten durch das Backen im Steinofen und das Verfeinern mit schwarzem Pfeffer und Schnittlauch ihren Pfiff.



Classique	Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	21.-
Jardin	Crème fraîche, Zwiebeln, wenig Knoblauch, Gemüsestreifen, Greyerzer und Freiburger Vacherin, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	21.-
Deluxe	Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch	Fr.	22.-