



## Vorspiise:

Melonekaltschale mit Pfäffermünz und luftgetrocknetem Rohschinke	CHF 11.–
Schällelurslialat mit Bluemekohlbrösmeli und Radiesli, anere Öpfelvinaigrette mit Croutons vom Buurebrot	CHF 12.–
Kalbstartar mit Rucolapesto mit knusprigem Brot	CHF 21.–
Fiin ufgschnittene, im Heu gschmorte Kalbsbrote mit Aprikosechutney, Crème fraîche und Basilikum	CHF 19.–
Aubergineinvoltini mit jungem Spinat und Ziegenfrüschchäs uf emene Rande – Meerrettichcoulis	CHF 15.–
Vesperplättli mit Trockefleisch und würzigem Schwiizer Chäs	CHF 25.–

## Hauptspiise:

Lauwarme Linsensalat mit Öpfelessig, brötlem Bluemekohl und Hobelchäs E chleini Portion, als Vorspiis	CHF 24.– CHF 14.–
Härdöpfelröshti mit marinierte Tomate und Ziegechäs überbacke	CHF 24.–
Pfannchuechetäschli gfüllt mit Kalb, Gmües, Gerschte und feine Chrütli uf Rotwhyjus	CHF 36.–
Siedfleisch in Brösmelikruschte mit Ziebeleconfit, Bouillongmües und junge Härdöpfel	CHF 38.–
Siedfleisch mit Meerrettichcrème, Bouillongmües und junge Härdöpfel	CHF 38.–
Kalbsschnitzeli anere Zitronesauce mit grilliertem Gmües und Spätzli	CHF 41.–

## Dessert:

Fotzelschnitte mit Chiirsikompott	CHF 10.–
Aprikoseschmaus im Bierglas	CHF 11.–
Marinierti saisonali Waldbeeri mit Joghurtcrème und Streuseli im Konfiglas	CHF 12.–
Schoggifondue mit Margarethe-Ärdbeeri und sunschtige Frücht (ab 2 Pers.)	CHF 14.–p. P.
Chästeller mit drey verschiiidene Chässorte und huusgmachtem Chutney	CHF 15.–