

Winterköstlichkeiten



Nüsslisalat mit gehacktem Ei
Lamb's lettuce with chopped egg

10.50

In Butter gebratene Zanderfilets
mit Crème fraîche verfeinertes Sauerkraut
dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln

32.00

Sauteed pike-perch fillet, sauerkraut refined with sour cream, boiled potatoes

Zarte Pouletbrust vom Grill
Feines Pöstli-Pilzrisotto
Grüner Salat als Vorspeise

30.00

Grilled chicken breast, mushroom risotto, green salad as a starter



Feines Pöstli-Pilzrisotto
mit Gemüsebouquet

23.50

Mushroom risotto with steamed vegetables

Hausgeräuchertes Rippli
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

24.50

Smoked pork chop, sauerkraut, boiled potatoes

Weinempfehlung

	1 dl	7.5 dl
Rioja, Spanien		
Tempranillo « Baron de Ley » 2016	7.50	47.00
Piemont, Italien		
Barbera « Bruma Rossa »	7.50	47.00