

Winter Specials

Vorspeisen

Wintersalat

Blattsalat mit Weissweibirnen, caramelisiertem Brie,
Granatapfelkernen und gerösteten Baumüssen CHF 14.10
Grosse Portion als Hauptgang CHF 24.20

Hausgemachte Gerstensuppe

mit Wintergemüse, roten und weissen Bohnen (vegetarisch) CHF 7.80
Grosse Portion als Hauptgang CHF 11.80

Fleisch & Fisch

Rindsschmorbraten (CH)

mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebukett CHF 29.50

Kalbs-Rahmschnitzel (CH)

mit sämiger Champignons-Rahmsauce
Nudeln und Wintergemüse CHF 39.90

Grilliertes Saiblingsfilet (Zucht Brüggli, Sattel SZ)

gezüchtet in frischem Bergquellwasser
auf Rüebl-Lauch-Rahmgemüsebeet
serviert mit Bratkartoffeln CHF 39.80

Vegi & Vegan (vegan möglich)

Hausgemachte Buchweizen-Pizzokel

mit Mangold, Rickner Hochmoorkäse und Rahm
garniert mit Röstzwiebeln CHF 27.50

Sämiger Randen-Risotto

mit Birnen, Mascarpone und gerösteten Baumüssen CHF 25.50
(vegan mit gemahlten Cashewkernen)

Spaghetti mit rotem Pesto

getrocknete Tomaten, Rucola und Pinienkernen CHF 25.50

Süsses

Hausgemachtes Schoggimousse

garniert mit Rahm CHF 9.60

Weinempfehlung

12 Uvas de la Suerte Crianza DO 2020

Spanien - Utiel-Requena - Finca casa Lo Alto

Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

7.5dl-Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.10 | 2dl CHF 12.20 | 3dl CHF 18.30 | 5dl CHF 30.50 | 7.5dl CHF 45.20

Die „Winter Specials“ sind von Januar bis Anfang März im Angebot. Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.