

Das Menu

Fischsuppe mit Safran, Pernod Züpfetoast und Rouille

Chasselas Yvorne L'Ovaille Deladoye AOC 10 cl

Gebratene Steinpilze mit Griessgnocchi

Weissburgunder Barrique Malans Anjan Boner AOC 10 cl

Gebratenes Kalbsfilet im Rohschinken mit Salbei
oder

Suure Mocke und Händöpfustock

Camosus AOC Assemblage **BIO SUISSE** Pinot Noir, Gamay, Merlot

Simon Maye et fils St. Pierre de Clage 10 cl

Käse / Dessert

Chäs ryf u chüschtig mit Birnenbrot

Portwein Rot oder Weiss Portugal 5 cl

und / oder

Beeren-Gratin mit Kokoseis

Gewürztraminer **BIO Suisse** Douceur des Combes AOC Domaine Beyeler Auvernier 5 cl

4 Gang Menu Fr. 89.00

Mit Wein plus Fr. 34.00

5 Gang Menu Fr. 103.00

Mit Wein plus Fr. 41.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne

Wir verwenden ausschliesslich regionale Produkte und Schweizer Fleisch. Sollte dies nicht zutreffen
werden wir Sie informieren.