



Oster-Menü zum selber kombinieren

Suppen

Hausgemachte
Bärlauch-Proseccocrèmesuppe

Rindsbouillon
mit Flädli

Vorspeisen

Rindstatar mit
Toast & Butter

Nüsslisalat an Hausdressing
Speck | Ei | Crôutons

Hauptgänge

Lammnierstück
an Portwein-Bärlauchjus
Kroketten | Gemüseblume

Schweins Cordon bleu mit
Pommes Frites
Gemüseblume

Gebratenes Forellenfilet an
Weissweinkräutersauce,
Langkornreis | Gemüseblume

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nudeln | Gemüseblume

Dessert

Panna cotta
garniert mit marinierten
Waldbeeren

Hausgemachtes
Tobleronemousse

4-Gang Menü: Lamm Fr. 62.50	Fisch Fr. 62.50	Kalb Fr. 67.00	Schwein Fr. 53.00
3-Gang Menü: Lamm Fr. 56.50	Fisch Fr. 56.50	Kalb Fr. 61.00	Schwein Fr. 47.00
2-Gang Menü: Lamm Fr. 49.50	Fisch Fr. 49.50	Kalb Fr. 54.00	Schwein Fr. 40.00
Tellergericht: Lamm Fr. 41.50	Fisch Fr. 41.50	Kalb Fr. 46.00	Schwein Fr. 32.00



Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 11.00
Hausgemachte Bärlauchproseccosuppe	Fr. 9.50
Rindsbouillon mit Flädli	Fr. 9.50
Rindstatar mit Toast & Butter	Fr. 18.50
Nüsslisalat Hausdressing Speck Ei Crôutons	Fr. 14.50

Hauptgänge

Zanderknusperli Fitness	Fr. 26.00
Zanderknusperli Reis & Gemüse	Fr. 25.50
Schnitzel paniert mit Pommes & Gemüse	Fr. 25.00
Rahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse	Fr. 28.00
Gemüseteller mit Kroketten	Fr. 25.50
Hausgemachte Bärlauchravioli Zwiebeln Pesto Olivenöl	Fr. 27.50

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites	Fr. 8.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 17.00
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 20.00