

Montag, 26. November 2018

Blattsalat mit Cherrytomaten, Balsamico-Zwiebeln 5.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
und Bratkartoffeln

Menu 2 Tagesteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50

Schweinshalsbraten mit Calvadosauce
Marroni-Wirsingrisotto

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Käse- und Zwiebelkuchen
garniert mit Gemüse 🌱

Dessert-Empfehlung

Crema Catalana
CHF 10.00

Dienstag, 27. November 2018

Maissalat 5.00
Karottencrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce
Basmatireis und Früchten

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Picanha – gebratener Rinds-Tafelspitz
mit Salsa verde piccante
Griessschnitten und Grillgemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Schupfnudeln mit Federkohlpesto
und Ziegenfrischkäse 🌱

Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
St. Saphorin "La Foncette"	weiss, Waadt	7.50	52.50
Pinot Grigio	weiss, Italien	7.00	49.00
Chardonnay	weiss, Frankreich	6.00	42.00
Primitivo Falcetto	rot, Italien	6.50	45.50
Rossole	rot, Italien	8.00	56.00
Marquis de Terme 2012	rot, Bordeaux	9.00	63.00

Empfehlung

Muriger „Metzger-Teller“

Siedfleisch, Berner Zungenwurst, Rippli, Speck,
und Wienerli, Sauerkraut, Dörrbohnen,
Salzkartoffeln
CHF 38.00

Mittwoch, 28. November 2018

Zucchettisalat mit Feta 5.00
Consommée mit Eierstich 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

„Papet Vaudois“ Waadtländer Saucisson
auf Kartoffel-Lauchgemüse

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Szegediner Kalbsgulasch mit Sauerkraut
Spätzli und Crème Fraîche

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Glühwein Risotto
mit Gemüse und Belper Knolle 🌱

Donnerstag, 29. November 2018

Winterlicher Randensalat mit Blue Cheesedressing 5.00
Bündner Gerstensuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Hacksteak mit Kräutersauce
auf Pilzpolenta

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

„Thanksgiving Turkey“ mit Jus
Preiselbeerapfel, Kartoffel-Karottenstampf

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Kürbisagnolotti an Salbeibutter
mit gehobeltem Grana Padano 🌱

Dessert-Empfehlung

Vermicelles mit Rahm
CHF 10.00

Freitag, 30. November 2018

Blumenkohlsalat 5.00
Tomatencremesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Kalbszunge mit Kapernsauce
und Kartoffelstock

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Kabeljau mit Senfsauce
rotem Reis und gedünstetem Lauch

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Samosas 🌱
auf Mango - Gemüsechutney

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Die Information für die Fleischdeklaration finden Sie am Buffet. Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein / Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. / 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

Herzlich willkommen im




Schön, Sie heute begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Vorspeisen / Suppen

Portion	Vorspeise	
Grüner Salat 	8.50	13.50
Gemischter Salat 	10.50	16.50
Nüsslisalat mit Ei 	12.50	17.50
Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen 	14.50	19.50
und Birnen		
Sternensalat mit Belper Knolle 	16.50	23.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigen-Senfdressing		
Couscous 	18.50	24.50
mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse		
Cherrytomaten und Gemüsechips		
Rose von Rauchlachs, Apfelchutney	18.50	26.50
Meerrettich, Rande und Toast		
„Cervelatsalat mal anders“	12.50	19.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade		
Unsere Salatsaucen		
Französische Salatsauce 	Feigen-Senfdressing 	
	Italienische Salatsauce 	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 	12.50	

Fitnesssteller

	Kleiner	Portion
Egliknusperli und bunte Salate	23.00	28.00
mit Tartarsauce		
Wienerschnitzel-Fitnesssteller	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		
Frühlingsrollen und bunte Salate 	17.50	22.00
süss-scharfe Chilisauce		

Gasthaus-Klassiker in der Winterzeit

Rehrücken-Filet an Preisebeersauce	48.00
Spätzli und Herbstgemüse	
Kalbsnierli an Morchelrahmsauce	34.00
mit Spätzli	
Rindspfeffer an kräftiger Gewürzsauce	34.00
dazu Rösti	
Penne di zucca	28.00
Teigwaren mit Kürbiskern-Pesto, Kürbis und Belper Knolle (Rassiger Hartkäse)	
Patate di Zenzero	28.00
Gebackene Kartoffel-Ingwerstangen auf Currygemüse	

Fisch

	Kleiner	Portion
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 	36.00	44.00
Salzkartoffeln und Zitronenstern		

Tatar & Burger

	Kleiner	Portion
Rindstatar „Klassische Art“		34.50
mit Toast und Butter		
Beef Burger		19.50
mit Käse oder Speck		+ je 1.50
Beilage Pommes Frites oder Alumettes		+ je 5.00
Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat		+ je 5.00

Sternen Klassiker

Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer, Beinschinken		
Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
Wiener Schnitzel		39.50
Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken,		
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce Rösti		
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art	32.50	39.50
an Champignonrahmsauce, dazu Rösti		