

## · BUSINESS LUNCH ·



### · WEISSWEIN SCHAUMSUPPE ·

- Forellen Knödel · gepoppte Rollgerste ·



### · GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI VOM DUROC-SÄULI ·

- Im Apfelsaft geschmorte Schweinsbäggli ·
  - Kartoffelstampf ·
- Rotkraut · Karamelisierter Apfel ·



### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

## · MITTAGSTELLER ·

Der Mittagsteller „s’het solangs het“  
wird 2-3x wöchentlich gewechselt.



### · BIERSÄULIBRATWURST & RÖSTI ·

- Chili-Honigbratwurst vom Morewurster (Dentenberg) ·
- Röstli · Jus · Mischgemüse ·

23.00



### · ÜBERBACKENE KÜRBIS-KARTOFFEL-RÖSTI ·

- Tomate · Käse ·
- Spiegelei ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

## · À LA CARTE ·

Das Mittagsangebot ist von Montag bis Freitag von 11.30  
bis 14.00 Uhr erhältlich.

### "SUURI LÄBERLI"

- Kalbsleberli (BioLokal) · Balsamico ·
  - Jus · Bratkartoffeln · Saisongemüse ·
- 29.00

### HERBSTSALAT

- Gebackene rote Rande · Chioggia Rande ·
- gelbe Rande · gepickelter Kürbis · Birne ·
- Sauerampfer · Nüsse ·

**mit**

- **Bio Ziegenfrischkäse** (BioLokal) ·
- oder
- **Läberli vom rätischen Jungrind** (BioLokal) ·

22.00

### TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

- Hausgemachte Würzmischung · gepickeltes Gemüse ·
- Harissa-Sauce · Butter · geröstetes Hausbrot ·

Gross 28.50

Klein 22.00

## **BUNTER BLATTSALAT**

· Geröstete Kerne · Hausdressing ·  
12.50

· mit Hobelkäse von der Alp Grindel ·

+ 7.00

· mit hausgemachtem Pastrami ·

+ 7.00

· mit Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·

+ 7.00

· mit saisonalem Brotaufstrich ·

+ 7.00

## · DESSERTS ·

### AFFOGATO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·  
6.00

### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·  
6.50

### SCHOKOBROWNIE

· Früchtecoulis · Crumble ·  
5.00