· Business lunch ·



· weisswein schaumsuppe ·

· Forellen Knödel · gepoppte Rollgerste ·



· Hirschpfeffer ·

· Spätzli · Rotkraut ·

· Maroni · Rosenkohl ·



weisses tobleronemousse

· Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

· tagesmenü ·

· Siedfleisch ·

· Saftiges Rindfleisch vom Lindenhof in Worben (Bio) ·

· Kartoffel-Lauchgemüse · Senfschaum ·

 23

· Spätzligratin ·

· Herbstgemüse · Kürbispüree ·

· Bergkäse ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

· à la Carte ·

“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 ·

Wahlweise mit:

· Hobelkäse von der Alp Grindel ·

· hausgemachtem Pastrami ·

· Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·

· saisonalem Brotaufstrich ·

19.50

· desserts ·

AffogatO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·

6.00

Weisses tobleronemousse

· Früchtecoulis · Crumble ·

6.50

Schokobrownie

· Früchtecoulis · Crumble ·

5.00