

· GRILL & CIDRE ·

Freitag, 26. Juli 2024

Spezialitäten vom GREEN EGG Holzkohlegrill
in Kombination mit einer Auswahl von Heftig Cidre's.

Vorspeisen

FREIBANK SALAT12.00
«Sommersalatsmischung mit knackigen Garnituren –
erfrischend anders.»

EMMENTALER NACHOS18.00
«Geräuchertes und gezupftes Longhorn Rind aus dem
Emmental, knusprige Maischips, Käse & Maisespuma –
unsere Nachos!»

RÜEBLI TATAR14.00
«Tatar aus geräucherten Karotten mit Belper Knolle und
geröstetem Hausbrot.»



Alle tierischen Zutaten stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Hauptgänge

GÜRBETALER POULETOBERSCHENKEL STEAK 36.00
«Direkt vom Hof am Stutz aus Kaufdorf.
Das saftigste Stück vom Geflügel.»

LA SANGLÉE DES COUARDIS 34.00
«Rotschmierkäse aus den tiefen Tälern des Schweizer
Juras. Gereift in einem Bett aus Fichtenspan.

PICANHA VOM RIND 44.00
Am Stück grillierter Huftdeckel vom Simmentaler Rind»

Zu allen Hauptgängen wird folgendes serviert:

Beilagen

Grillgemüsesalat · Baked Potato ·

Saucen

Chimichurri · BBQ-Sauce ·

Dessert

APRIKOSEN STREUSELKUCHEN 15.00
«Streuselkuchen mit grillierten Walliser-Aprikosen
begleitet von einer Cidre-Butterglacé»

KALTE LUST EIS «IM CHÜBELI» 6.00
Pistazie · Schokolade · Erbeersorbet · Mango-Passion ·



Alle tierischen Zutaten stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

· HEFTIG - CIDRE ·

Diverse Cidres im Offenausschank!

CUVÉE HEFTIG

SAUERGRAUECH

ENGISHOFER

CUVÉE DES POMMES

POIRÈ