

## VORSPEISEN

GRÜNER BLATTSALAT | SALZIGES NUSS GRANOLA | SPROSSEN 9.50

GEMISCHTER SALAT | SALZIGES NUSS GRANOLA | SPROSSEN 12.00

Gazpacho Andaluz | Kräutercroûtons 12.00

## HAUPTGANG

Frittierte MSC Eglifilets im Bierteig | Tartarsauce 34.00

Schnittlauchkartoffeln klein 27.00

Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes Frites 34.00  
Preiselbeeren

Süsskartoffel-Kichererbsen Curry | Mandelreis 26.00

Pommes frites | Ketchup 10.00  
klein 7.00

## DESSERT

«Rettungsring-Meringue» 13.00

Vanilleglace | Erdbeerglace | Rahm

Coupe Dänemark – Vanilleglace 12.00

Schokoladensauce | Schlagrahm klein 9.00

Eiskaffee, Mokka Glace mit Schlagrahm 11.00

klein 8.00

Sorbet "Colonel"- Zitronensorbet | Wodka 12.00

## HEISSER STEIN

200g Rindshohrücken CHF 42.00

170g Rindsfilet CHF 45.00

340g Rindsfilet CHF 69.00

220g Lammnierstück CHF 45.00

200g Pferdefilet CHF 46.00

400g Pferdefilet CHF 75.00

200g Mangroven Krevetten CHF 36.00

Zu jedem heissen Stein servieren wir Kräuterbutter, Honig-BBQ und Knoblauch Dip und wahlweise Pommes frites, Salzkartoffeln, Reis oder Salat.

*Unser Fleisch beziehen wir bei der DORFMETZGEREI NUSSBAUM in Reutigen. Seit über 20 Jahren betreiben Franz & Helene die Metzgerei mit eigenem Schlachtbetrieb.*

*Die Metzgerei steht für regionale, hochwertige Fleischkultur.*

*Wir sind stolz die Familie Nussbaum zu unserem treuen Partner zu zählen.*

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz ausgenommen das Pferdefilet (Irland).

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Ojo de Agua Cuvée 75cl 49.00

Dieter Meier, Mendoza

Region: Mednoza, Argentinien | Rebsorten: Cabernet

Sauvignon, Malbec