

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit salzigem Nuss Granola	9.50
Cremiger Burrata aus Apulien (120g) auf Datteltomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine	19.50
Erfrischende Gazpacho (kalt) mit Zucchetti- und Peperoniwürfel serviert mit Knoblauch-Croutons	10.00

HAUPTGANG

Frittierte MSC Eglifilets im Bierteig mit Tartar Sauce und Schnittlauchkartoffeln	klein	34.00 27.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren		28.00
Hörnli an Alpenkräuter Rahmsauce mit Röstzwiebeln, Apfelmus und Parmesan		25.00
Pommes frites mit Ketchup		9.50
	klein	6.00

DESSERT

«Rettungsring-Meringue» mit Vanilleglace und Erdbeerglace und Rahm		12.00
Sorbet "Laranja" – Blutorangen Sorbet mit Prosecco		11.00
Coupe Dänemark – Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	klein	11.00 8.00
Eiskaffee, Mokka Glace mit Schlagrahm	klein	11.00 8.00

HEISSER STEIN

200g	Rinds Hohrücken Rib Eye	CHF 39.00
400g	Rinds Hohrücken Rib Eye	CHF 62.00
180g	Rinds Filet Ladys cut	CHF 45.00
300g	Rinds Filet Gentlemen cut	CHF 62.00
250g	Schweinshals Steak "Chilli"	CHF 29.00
230g	Lammnierstück	CHF 36.00

Inklusive zu jedem Heissen Stein:

Pommes Frites, Kräuterbutter, Honig-BBQ und Knoblauch Dip

(anstelle Pommes frites auch Salzkartoffeln, Reis, Hörnli oder Salat erhältlich)

Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich 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.