

WOCHE: 07.10.24.– 11.10.2024

TAGESMENÜ   18.50	À LA CARTE	
<b>MONTAG</b>	<b>VORSPEISEN</b>	
<p><b>Schweinsbraten<sup>1</sup></b> an seinem Jus mit Teigwaren und Gemüse</p>	<p><b>Grüner Blattsalat</b> Fr. 8.50</p> <p><b>Gemischter Salat</b> Fr. 11.00</p> <p><b>Nüsslersalat</b> mit Ei, Speck und Croutons Fr. 13.00</p> <p><b>Tagessuppe</b> Fr. 7.00</p>	
<b>HAUPTGERICHTE</b>		
<p>Dienstag und Mittwoch <b>G E S C H L O S S E N</b></p>	<p><b>Rindsfilet "Diable"</b> Fr. 48.00 überbacken mit einer scharfen Butter dazu Kartoffel-Kroketten und Saisongemüse <i>🍴 🍷</i></p> <p><b>Grilliertes Rinds-Entrecôte</b> Fr. 39.00 mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>🍴 🍷</i></p>	
<b>DONNERSTAG</b>		
<p>Salat <i>🍴 🍷</i></p> <p><b>Nasigoreng<sup>1</sup></b> mit Poulet (Indonesisches Reisgericht)</p>	<p><b>Panierte Schweinsschnitzel</b> Fr. 29.00 mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>🍴 🍷</i></p> <p><b>Reh-Médailles nach alter Jäger Art</b> Fr. 45.00 an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnituren <i>🍴 🍷</i></p>	
<b>FREITAG</b>		
<p><b>Forellenfilet<sup>2</sup></b> meunière mit Farmer Bohnen (Bratkartoffeln mit Bohnen)</p> <p style="text-align: center;"><b>oder</b></p> <p><b>Schweinsschnitzel<sup>1</sup></b> mit Sauce Provençale und Farmer Bohnen (Bratkartoffeln mit Bohnen)</p>	<p><b>Hirsch-Entrecôte "Braconnier"</b> Fr. 43.00 an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnituren <i>🍴 🍷</i></p> <p><b>Rehpfeffer "St. Hubertus"</b> Fr. 33.00 mit Speckwürfel, Perlzwiebeln, Pilze, Brotkusten, Spätzli und Wildgarnituren <i>🍴 🍷</i></p> <p><b>Wilder Vegetarier-Teller</b> Fr. 28.00 Köstliche Wildgarnituren ohne Fleisch <i>🍴 🍷</i></p> <p><b>Pilz-Risotto</b> Fr. 26.00 mit Parmesan Käse</p>	