

WOCHE: 07.10.24.– 11.10.2024

TAGESMENÜ 18.50	À LA CARTE	
MONTAG	VORSPEISEN	
<p>Schweinsbraten¹ an seinem Jus mit Teigwaren und Gemüse</p>	<p>Grüner Blattsalat Fr. 8.50</p> <p>Gemischter Salat Fr. 11.00</p> <p>Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons Fr. 13.00</p> <p>Tagessuppe Fr. 7.00</p>	
HAUPTGERICHTE		
<p>Dienstag und Mittwoch G E S C H L O S S E N</p>	<p>Rindsfilet "Diable" Fr. 48.00 überbacken mit einer scharfen Butter dazu Kartoffel-Kroketten und Saisongemüse <i>🍴 🍷</i></p> <p>Grilliertes Rinds-Entrecôte Fr. 39.00 mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>🍴 🍷</i></p>	
DONNERSTAG		
<p>Salat <i>🍴 🍷</i></p> <p>Nasigoreng¹ mit Poulet (Indonesisches Reisgericht)</p>	<p>Panierte Schweinsschnitzel Fr. 29.00 mit Pommes Frites und Saisongemüse <i>🍴 🍷</i></p> <p>Reh-Médallions nach alter Jäger Art Fr. 45.00 an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnituren <i>🍴 🍷</i></p>	
FREITAG		
<p>Forellenfilet² meunière mit Farmer Bohnen (Bratkartoffeln mit Bohnen)</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p>Schweinsschnitzel¹ mit Sauce Provençale und Farmer Bohnen (Bratkartoffeln mit Bohnen)</p>	<p>Hirsch-Entrecôte "Braconnier" Fr. 43.00 an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnituren <i>🍴 🍷</i></p> <p>Rehpfeffer "St. Hubertus" Fr. 33.00 mit Speckwürfel, Perlzwiebeln, Pilze, Brotkusten, Spätzli und Wildgarnituren <i>🍴 🍷</i></p> <p>Wilder Vegetarier-Teller Fr. 28.00 Köstliche Wildgarnituren ohne Fleisch <i>🍴 🍷</i></p> <p>Pilz-Risotto Fr. 26.00 mit Parmesan Käse</p>	