

Vorspeisen	CHF	Fleischspezialitäten	CHF
* Mark Bein ganz aus dem Ofen mit geröstetem Brot Fleur de sel	16 / 13	*Geschmortes Bäggli vom Freilandsäuli Hausgemachte Spätzli	36 / 32
* Salat 'Michi' Mit Eisbergsalat, Mais, Karotte, Salatgurke, Tomate, Zwiebel und Knoblauch	12 / 10	*Riesen - Cordon Bleu vom Kalbfleisch 'Domino' Pommes Allumettes	48 / 39
* Salat von schwarzen Beluga Linsen mit Dattel Tomaten	16 / 13	*Kalbsgeschnetzeltes an einem feinen Paprikarahmsauce Tagliatelle mit Butter	44 / 39
* Frischer Spinat Salat mit geriebener Belper Knolle an einem kalt gepressten Rapsöl und Limonensaft	14 / 10	* Entrecôte vom Grill aus der Metzgerei Jenzer 250/130 Kräuterbutter Hausgemachte Spätzli	48 / 44
Suppe		* Grilliertes Kotelett vom Freilandsäuli auf einem feinen Ratatouille	38 / 34
* Frische Mais Crèmesuppe	12 / 10	Dessert	
Spezialitäten aus dem Osten		* Hausgemachtes Schokoladenmousse	12 / 9
* Tlacenka s cibulou a octom <i>Schwartenmagen mit Zwiebel- Essigsauce</i>	16 / 13	* Palatschinken (Crêpes) mit Vanilleglace und Konfitüre; dafür brauchen wir etwas Zeit	14 / 12
* Cesnakova Polievka zo opekanyim Chlebom a Syrom <i>Knoblauchsuppe mit geröstetem Brot und geriebener Käse</i>	12 / 10	* Grossmutter's gebrannte Crème Schoggi Träumli aus dem Ofen; dafür brauchen wir etwas Zeit	12 / 9 12
Segedinsky gulas s knedlou <i>Szegediner Gulasch mit Hefeknödel</i>	34 / 31	* Käse Variationen vom Wirth's Huus	nach Aufwand
Fisch		★ Gluten freie Gerichte – <u>Bitte lassen Sie es uns wissen</u> Gerichte ohne Kennzeichnung, können mit anderen Beilagen Gluten frei zubereitet werden.	
* Gebratenes Filet vom isländischen Seesaibling auf einem feinen Safran Risotto	42 / 38	Allergene Sehr gerne sind wir Ihnen behilflich, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter	
Zusätzlich Gemüse	6	Rechter Preis = Kleine Portionen	
		Natürlich ...servieren wir Ihnen ausschliesslich bestes Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität (Schweiz)	