

NOSE TO TAIL.

Ochsenschwanzsuppe
Kartoffel-Würfeli, Linsen, Reibkäse

7.00 / 10.00



Hackbraten
im Blumentopf gegart, kräftige Merlottsauce

15.00



Blatterteig Pastetli
Kalbszüngli, Milken, Brät Kügeli

18.00



„Kesselfleisch“
gekochter Bauchspeck, Schnörkli, Wädli, scharfer Senf

18.00



Schweinskotelett mit Schwarte
am Knochen gereift, Kräuterbutter

19.00



Schweinskopf Bäggli-Ragout
geschmort in Merlottsauce

21.00



Kalbsleberli und Nierli
Austernpilze, Körnersenfauce

21.00



Gegarte Kalbshaxen Scheibe „sous vide“
Mediterraner Gemüsesauce

24.00

BEILAGEN.

Reis	5.00
Kartoffeln	5.00
Rösti	5.00
Mischgemüse	5.00
BBQ-Sauerkraut	5.00
Grüne Bohnen	5.00